

Chili con carne von Simu

Mengen für 69 Personen

hmmm fein

1.38 dl Öl	in Pfanne erhitzen
5.52 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
104 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
17.3 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
104 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.9 kg gehackte Tomaten	
345 g Tomatenpuree	
2.59 kg rote Bohnen	
2.59 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
55.2 g Salz	
55.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

benötigt Chilipulver