

# Chili con carne

von Chami

Mengen für 37 Personen

hmmm fein

7.4 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.85 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
55.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
9.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
55.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.7 kg gehackte Tomaten	
185 g Tomatenpuree	
370 g Mais	
1.39 kg rote Bohnen	
1.39 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
29.6 g Salz	
29.6 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