

# Chili con carne von Chami

Mengen für 43 Personen

hmmm fein

8.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.15 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
64.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
10.8 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
64.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.3 kg gehackte Tomaten	
215 g Tomatenpuree	
430 g Mais	
1.61 kg rote Bohnen	
1.61 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
34.4 g Salz	
34.4 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