

# Chili con carne von Retu

Mengen für 35 Personen

hmmm fein

7.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.45 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
52.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
8.75 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
52.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.5 kg gehackte Tomaten	
175 g Tomatenpuree	
350 g Mais	
1.31 kg rote Bohnen	
1.31 kg weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
28 g Salz	
28 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