

Chili con carne von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

3.75 kg rote Bohnen	
25 Liter Wasser	
4.5 kg Zwiebel	
150 g Knoblauchzehen	
2 kg Chilischoten	
5 kg Kartoffeln festkochend	
5 kg Rüebli	
3 kg Pepperoni (g)	
6 kg Mais	
1.0 Liter Öl	zum Anbraten
12.5 kg Hackfleisch	
25 TL Salz	
1.0 kg Tomatenmark	
100 g Cayennepfeffer	
10 Liter Rotwein	
7.5 Liter Wasser	
20 kg Tomatenpuree	
100 g Salz	und Pfeffer
350 g Koriander	
20 kg Brot	

Bohnen im Wasser ca. 12 Std. einweichen, abtropfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Chili entkernen, fein hacken.

Kartoffeln schälen (ev. auch Karotten und Peperoni), in Würfel schneiden. Mais abtropfen. Öl in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren.

Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und eingeweichte Kidney-Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.

Wein und Wasser dazugiessen. Tomaten, Kartoffeln, (ev. auch Karotten und Peperoni), Mais und Fleisch begeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.

Chili würzen, anrichten. Koriander grob schneiden, über das Chili streuen. Mit Brot oder Reis als Beilage