

Chili con Carne/Bratkartoffeln/Salat von yvonne

Mengen für 54 Personen

Quelle: Bratkartoffeln aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 108

Chili con carne Menge aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 48

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Basilikum, Salz, Chillipulver, Ital. Kräutermischung, Paprika

1.35 kg rote Bohnen	über Nacht einweichen, kochen
5.4 kg Hackfleisch	in Bratbutter kräftig anbraten
243 g Bratbutter	
81 g Ruchmehl	darüberstäuben, mischen
4.32 kg Gemüse nach Wahl	Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und was sonst so kommt kleinschneiden. Kurz andünsten. Mit Bratenjus ablöschen.
81 g Tomatenpuree	beifügen
4.32 kg geschälte Tomaten	
1.62 Liter Wasser	ev. Boullion / Fleischjus
1.51 kg Mais	
	Dazu:
5.4 kg Kartoffeln	schälen, in feine Scheiben schneiden, braten
216 g Bratbutter	für Bratkartoffeln
	Und:
6.48 kg Gemüse nach Wahl	Rohkost, Lattich, Salat
5.4 dl Salatsauce	von Herr Meier

Gesamt: ca. 560g / Portion