

Chili con carne mit Brot \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 20 Personen

hmmm fein

4.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
2.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
30 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
8.0 Stück Rüebli	Fein schneiden, mitdünsten
5.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
30 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 dl Rotwein	ablöschen
2.0 kg gehackte Tomaten	
100 g Tomatenpuree	
1.2 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
16 g Salz	
16 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
2.0 kg Brot	

benötigt Chilipulver