

Chili con carne mit Brot \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 52 Personen

hmmm fein

1.04 dl Öl	in Pfanne erhitzen
5.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
78 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
20.8 Stück Rüebli	Fein schneiden, mitdünsten
13 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
78 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.3 Liter Rotwein	ablöschen
5.2 kg gehackte Tomaten	
260 g Tomatenpuree	
3.12 kg rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
41.6 g Salz	
41.6 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
5.2 kg Brot	

benötigt Chilipulver