Chili con Carne mit Brot von Alina Bosshard

Mengen für 42 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB110215_0015A-40-de

https://emmikochteinfach.de/chili-sin-carne-rezept-schnell-einfach/#wprm-recipe-container-31537
Tags: Fleischgericht, Für Zeltlager, Laktosefrei, Einfach
Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika, Chillipulver, Pfeffer

4.2 kg Brot	als Beilage
7.56 ml Öl	in Pfanne erhitzen
4.2 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
1.05 kg rote Linsen	Für Vegis
21 Stück Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
21 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
229 g Pepperonchini	evt. Kerne entfernen
315 g Tomatenmark	dazugeben
2.39 kg Mais	
1.47 kg rote Bohnen	zugeben, mischen
1.529 Liter Rotwein	dazugeben
3.15 Liter Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
6.72 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
2.1 kg Kartoffeln	Schälen, in Würfel Schneiden.