

Chili con carne mit Brot by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 50 Personen

hmmm fein

Quelle: TipTopf s.137

1.0 dl Öl	in Pfanne erhitzen
3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
2.25 kg Zwiebeln	In Würfel schneiden, zusammen mit dem Knoblauch zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, Goldbraun braten.
15 Stück Knoblauchzehen	
75 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 kg gehackte Tomaten	mitdünsten.
250 g Tomatenpuree	dazugeben
1.5 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
2 kg rote Bohnen	dazugeben, mischen
250 g Chilischoten	in 2. Pfanne anschwärzen, zerhacken und dazugeben.
100 g Cayennepfeffer	würzen
40 g Salz	
40 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben
4.0 kg Brot	dazustellen

benötigt Chilipulver