



Chili con Carne mit Brot von Alina Bosshard

Mengen für 55 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: Für Zeltlager, Einfach, Fleischgericht, Laktosefrei

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Chillipulver, Pfeffer, Paprika

5.5 kg Brot	als Beilage
9.9 ml Öl	in Pfanne erhitzen
6.875 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
27.5 Stück Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
27.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
300 g Pepperonchini	evt. Kerne entfernen
413 g Tomatenmark	dazugeben
3.13 kg Mais	
1.925 kg rote Bohnen	zugeben, mischen
2.002 Liter Rotwein	dazugeben
4.125 Liter Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
8.8 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
2.75 kg Kartoffeln	Schälen, in Würfel Schneiden.