

# Chili con Carne (mit Reis) von max

Mengen für 80 Personen

Tags: Laktosefrei, Einfach, Für Zeltlager, Fleischgericht

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

6.4 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.6 dl Öl	in Pfanne erhitzen
6.4 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
1.6 kg Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
20 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.4 kg Paprika	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Paprika ~ 155g)
6.4 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
2.4 kg Mais	zugeben, mischen
3.28 kg rote Bohnen	zugeben, mischen
0.00 dl Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
0.00 g Salz	mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren: Kochzeit 15 bis 20 Minuten