

# Chilli Con Carne mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

4.0 kg Hackfleisch
2.4 kg rote Bohnen
3.6 kg gehackte Tomaten
1.2 kg Mais
360 g Zwiebel
8.0 Stück Knoblauchzehen
200 g Tomatenpuree
2.0 Liter Bouillon (flüssig)
2.8 kg Maisgries fein
400 g Reibkäse

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten  
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben  
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben  
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken  
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen  
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen  
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern  
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken