



Chilli Con Carne mit Wildreis von Oliver Roos

Mengen für 33 Personen

2.31 kg Hackfleisch

1.65 kg rote Bohnen

2.64 kg gehackte Tomaten

990 g Mais

297 g Zwiebel

6.6 Stück Knoblauchzehen

165 g Tomatenpuree

2.31 kg Wildreis

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