

Chili con carne

40 Pers.

| | |
|--------|---|
| 4 kg | Rinds-Hackfleisch grob |
| 3 kg | rote Bohnen, unter fließendem Wasser abspülen |
| 5 kg | Pelati |
| 6 | Zwiebeln |
| 6-8 | Knoblauchzehen |
| 1 Tube | Tomatenpüree |
| 4 | Chilischoten, entkernt und fein geschnitten |
| 1 Fl | Rotwein |
| 4 lt. | Fleischbrühe oder Bouillon |
| | Streu mi, Cayennpfeffer, ev. Salz |
| 1 | Bund Petersilie glatt, gehackt |
| Etwas | Öl |

1. Zwiebel und Knoblauch hacken
2. Öl in der Pfanne erhitzen
3. Das Fleisch mit Streu mi würzen und Portionenweise anbraten
4. Zwiebel und Knoblauch mit andämpfen
5. Tomatenpüree begeben und mit Wein ablöschen
6. Bohnen und Tomaten beifügen sowie einen Teil der Brühe
7. Erstmal die Hälfte der Chilischoten beifügen und kochen lassen
8. Gut 30 Min. kochen lassen und dann abschmecken, Flüssigkeit nachgeben
9. Am Schluss noch die gehackte Petersilie dazu geben

Nach Belieben: Mais (ca.60 g/Pers.) oder Kartoffeln (50 g/Pers.)mitkochen

Dazu passt: knuspriges Stangenbrot, Salat, ev. etwas Reibkäse