

Chili con Carne fuer 25 Personen

2 kg Indianerbohnen

In Büchsen oder getrocknete Bohnen verlesen, waschen und über Nacht einlegen. Anschliessend 2 Stunden kochen und beiseite stellen

2,5 kg Rindfleisch, z.B. Huft oder alla Minute am Stuck

Fleisch in kleine Würfel schneiden Im heissen Öl kräftig anbraten

1 kl. Knoblauch raffeln

250 gr. Gemüsezwiebeln fein hacken Beides dem Fleisch zugeben und 1 Minute mitbraten

5 Karotten fein geraffelt

2 Büchsen Süssmais

1L Bouillon angiessen

10 Dosen Pelati gehackt dem Fleisch zugeben

4 TL Kreuzkümmelpulver

frische Majoranblätter

8 kleine Chilischoten

5 TL Paprikapulver edelsüss

10 EL Kakaopulver ungesüsst

Salz

fein hacken Im Mörser zerstoßen, alle Gewürze dem Fleisch zugeben, abschmecken
Das Fleisch bei schwacher Hitze unter gelegentlichem umrühren 40 Min. zugedeckt schmoren lassen

Bohnen zugeben und Chili in einer grossen Schüssel anrichten.

frische Majoranblätter Chili bestreuen

200 gr. Crème fraîche Separat dazu servieren

Zum Chili passen entweder Weizentortillas oder Baguette