Chili

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teueren Fertigkomponenten zu verzichten.

Mengenangaben

Zutaten	ca 6 Pers	ca 30 Pers	120 Pers	Zubereitung
Hackfleisch	500g	2500g	10 kg	gemischtes Hackfleisch, sehrgut durchbraten!
Bauchspeck	300g	1500g	6 kg	sehr klein schneiden (5mm x 5mm x 15mm), gut anbraten!
Zwiebeln	1500g	4500g	18 kg	in halbe Ringe schneiden und anrösten
Sahne	200g	1000g	4 kg	
Bohnen	3 dosen	15 dosen	60 do	
Mais	1 dose	5 dosen	20 do	
Tomatenpürree	1000g	5000g	20 kg	
Gurken	1/2 Glass	3 gläser	12 gl	in 5-7mm grosse Scheiben schneiden
Paprikas	3 stück	15 stück	60 st	längs Schneiden und dann halbieren
Paprikapulver	25g	125g	500 g	
Basilikum	1 EL	5 EL	20 EL	
Oregano	0,5 EL	2,5 EL	10 EL	
Knoblauch	1 knolle	3 knollen	12 kn	Kleinschneiden oder Pressen
Zucker	50g	250g	1 kg	
Salz	4 TL	15 TL	60 TL	
Pfeffer	1 TL	5 TL	20 TL	
Milch	0,4 L	2,0 L	8 l	die halbe Menge bis zum Schluss aufheben und erst je nach Konsistenz hinzufügen
Baghuette	4 grosse	12 grosse	48 st	Vorbestellen!!!
Gesamtmenge	4,0 L	20 L	80 L	
Kosten	ca 15 Euro	ca 50 Euro	200 Euro	

Hinweise

- Ergibt pro Person ca 600ml-1000ml fertiges Chili.
- Im Lidl gibts billige Gewürzstreuer im Glas.
- Topfgrößen im Juze
  - Mini-Topf: 8,6l
  - Midi-Topf: 24l
  - Mega-Topf: 47l

Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

im großen Topf vermengen

1. Die Bohnen unter klarem Wasser abspülen und in den großen Topf geben.
2. Den Mais abtropfen lassen und hineingeben.
3. die Sahne und Tomatenpürree dazugeben Tomatenpürree
4. Salz, Pfeffer, Paprikapulver untermengen

Fleisch und Zutaten anbraten

1. Den Knoblauch und die Zwiebeln anbraten.
2. Die Paprikas dazugeben und weiter anbraten
3. Jeweils ca 500-750g Hackfleich gut durchbraten
4. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

Gut kochen und dann zugedeckt bis zum Abend stehen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz aufkochen.

Zum Nachwürzen am Tisch

- Scharfe Sossen
- Die Baghuettes (Vorbestellen!!!)
- Evtl 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh

From:
http://lusc.de/dokuwiki/ - **LUSC**

Permanent link:
http://lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto?rev=1270584206

Last update: **2010/04/06 20:03**