# 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 (15,3 kg) | (glas a 255g) |
| Mais | 1 dose | 5 dosen | 20 do (5,7 kg) | (glas a 285g |
| Tomatenpürree | 1000g | 5000g | 20 kg | |
| Gurken | 1/2 Glass | 3 gläser | 12 gl (4,3 kg) | (glas a 360g) in 5-7mm grosse Scheiben schneiden |
| Paprikas | 3 stück | 15 stück | 60 st (10 kg) | (3st = 500g) längs Schneiden und dann halbieren |
| Paprikapulver | 25g | 125g | 500 g | |
| Basilikum | 1 EL | 5 EL | 20 EL (50 g) | (glas a 15g = 6 EL |
| Oregano | 0,5 EL | 2,5 EL | 10 EL (12,5 g) | (glas a 7,5g = 6 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 | 8,0 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=1270585436**

Last update: **2010/04/06 20:23**