2025/12/16 04:55 1/2 Chili

# 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)	(dose a 255g)
Mais	1 dose	5 dosen	20 do (5,7 kg)	(dose 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: 8,6lMidi-Topf: 24lMega-Topf: 47l

## **Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)**

#### Last update: 2010/04/06 22:46

### 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 - Linux User Schwabach

Permanent link:

http://lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto?rev=1270586761

Last update: 2010/04/06 22:46



http://lusc.de/dokuwiki/ Printed on 2025/12/16 04:55