2025/12/13 19:08 1/2 Chili

Chili

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

Mengenangaben

Zutaten	ca 8 Pers	ca 40 Pers	160 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		lin dünne halbe Pinge oder relativ große
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 relativ grosse Scheiben (5-7mm) schneiden
Paprikas	3 stück	15 stück	60 st (10 kg)	(3st = 500g) längs Schneiden und dann dritteln
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 (100g)	60 TL (400g)	
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
Weissbrotstangen	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

Last update: 2012/12/13 07:20

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 Weissbrotstangen aka Baguette (vorbestellen!!!)
- Evtl. 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh

From:

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ - LUSC

Permanent link:

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto

Last update: 2012/12/13 07:20

