

Chili con carne

Für 4 Personen

2 Tüten Fix für Chili-con-Carne	500 g Kidney-Bohnen	300 g Mais
200 g Schmand	125 g Butter	3 EL Zucker
500 g Hackfleisch	400 ml Fleischbrühe	

Hackfleisch in Butter anbraten (darf nicht braun werden, da sonst die Eiweiße der Butter zerstört werden); Zucker zum Karamelisieren hinzufügen; danach Brühe und Fix für Chili con Carne zugeben, 5 min. unter vorsichtigem Umrühren köcheln lassen, Bohnen, Mais und Schmand hinzufügen, gut und vorsichtig umrühren, heiß werden lassen, auftun, essen.

Tipp:

Bitte das Rezept 'Hackfleisch richtig anbraten' (Stichwort: Hackfleisch) beachten.

Man füge fein gehackte, getrocknete Tomaten und großzügig Pincur oder mildes Ajvar hinzu.

Wer Kidney-Bohnen nicht mag, ersetze diese durch geröstete Kartoffel-Würfel.

Dieses Rezept wurde ursprünglich für 350 Personen verwendet:

- 40 kg Hackfleisch (vorbestellt)
- 36 kg Kidney-Bohnen (24 Dosen à 1,5 kg Abtropfgewicht)
- 20,4 kg Mais (12 Dosen à 1,7 kg Abtropfgewicht)
- 20 kg Schmand (5-kg-Eimer)
- 8 kg Butter
- 6,52 kg 'Chili-con-carne'-Gewürzmischung (163 Tüten aus 5 Supermärkten)
- 6 kg Zucker
- 20 l heißes Wasser

Eine Preisfrage: Warum sind im Rezept keine Großverpackungen für die Gewürzmischung verwendet?

NN 26. Februar 2012