

# Buntes Chili con carne

Die gehackten Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen und dann das Hackfleisch kräftig anbraten.

Den Knoblauch kurz hinzu geben und alles mit den grob zerkleinerten Tomaten (incl. dem Tomatensaft aus der Dose) ablöschen.

Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprika und natürlich dem Chili würzen (Vorsicht bei den getrockneten Chilischoten!).

Bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 30 - 40 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit die Paprikaschoten waschen, putzen und grob würfeln.

Kidney-Bohnen, Mais und Paprika in den Topf geben und nochmals alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Dazu passt sehr gut Reis (75 – 100g pro Person).

## Zutaten für 30 Personen:

7 ½ kg Hackfleisch vom Rind

15 Zwiebel(n)

15 Zehe/n Knoblauch

3750 g Tomate(n), gehackt (Dose)

3750 g Kidneybohnen (Dose)

15 Dose/n Mais

3750 g Paprikaschote(n), grün

3750 g Paprikaschote(n), rot

7 ½ Chilischote(n) oder eine, getrocknet oder Chiligewürz

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Paprika, edelsüß

etwas Öl (Olivenöl)