



# Chilli con Carne



PORTIONEN: 80

## Zutaten

32 große Zwiebeln  
16 Zehen Knoblauch  
32 Chilischoten (rot)  
80 g Kreuzkümmelpulver  
160 g Chilipulver

13 kg Rinderhackfleisch  
32 Dosen Tomaten geschält (400 g)  
32 Dosen Kidneybohnen  
20 Dosen Mais  
optional: Zimtstangen  
Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

## Anleitung

1. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. In heißem Öl anschwitzen.
2. Chilischoten hacken, mit Kreuzkümmel und Pfeffer hinzufügen und 2 Minuten dünsten.
3. Rinderhack in Topf geben und anbraten.
4. Dosentomaten dazu geben und unterrühren. Bei Bedarf 16 Zimtstangen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würfen und abschmecken.
5. Auf mittlerer Flamme 90 Minuten köcheln lassen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Bohnen hinzufügen.

## Dazu passend

Weißbrot  
Baguette  
Naturjoghurt

**Verpackungstipp:**  
Soup to go Container mit  
Dampfdeckel