

Chili con Carne Pute Klima TrKü

Chili mit Pute_T HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen

HptSp Gefl/Wild/Lamm

100 Portionen Port. je 220kcal, 917kJ, 1,17BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
13,0000	Liter	Wasser	
12,0000	kg	Putenkeule Frisch Regional	
2,5000	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
0,7000	kg	Tomatenmark; 5/1	
0,2500	kg	Paprikapulver Edelsüß spezial 5 kg	
0,2000	kg	Klare Rindfleischsuppe; 15kg	
10,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
130,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
0,1000	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
0,0400	kg	Sambal Olek	
1,0000	kg	Tomatenwürfel mit Haut 10 mm TK	
2,0000	kg	Paprika tricolore ganz; 500g Regional	
2,5000	kg	Weißer Bohnen, klein 5/1	
2,5000	kg	Rote Indianerbohnen 3/1	
2,0000	kg	Zuckermais 3/1	
0,2000	kg	Weizenmehl glatt W 700 1 kg	
30,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Zwiebel schälen, schneiden und anrösten
- Fleisch schneiden
- Paprika entkernen und schneiden
- Wasser mit Gewürzen, Tomatenmark, Paprikapulver
-und Röstzwiebel aufkochen,
- Fleisch begeben
- bissfest weichdünsten,
- mit Mehl-Wasser binden,
- Bohnen, Mais, Paprikawürfel, Tomatenwürfel
- kurz vor Ende begeben,
- auf Gesamtmenge auffüllen