



CHEFKOCH.DE

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 Baguette oder auch Reis.

Zubereitungszeit: 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 20 Portionen:

- 5 kg Hackfleisch vom Rind
- 10 Zwiebel(n)
- 10 Zehe/n Knoblauch
- 2500 g Tomate(n), geschält (Dose)
- 2500 g Kidneybohnen (Dose)
- 10 Dose/n Mais
- 2500 g Paprikaschote(n), grün
- 2500 g Paprikaschote(n), rot
- 5 Chilischote(n) oder eine, getrocknet oder Chiligewürz
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprika, edelsüß
- etwas Öl (Olivenöl)

Verfasser: swieselchen