

AuLa Chili con Carne von Nanya

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Hackfleisch	Die Bohnen und den Mais gut abtropfen und kurz abspülen. Die Peperoni und Tomaten in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser aufbewahren. Den Topf nach em Rüsten auf das Feuer stellen, das Wasser salzen und die Kartoffeln bissfest kochen. Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote fein schneiden.
500 g rote Bohnen	
200 g Pepperoni (g)	
150 g Mais	
250 g Tomaten	
450 g Kartoffeln festkochend	
100 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
10 g Chilischoten	Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, das Fleisch beigeben und würzen. Pelati aus der Dose beigeben. Bohnen, Mais, Peperoni und Tomaten und Kartoffeln nach und nach beigeben. Mit etwas Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz Cayennepfeffer und Paprika würzen und abschmecken. Mit Brot und grünem Salat servieren.
100 g gehackte Tomaten	
600 g Brot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Für das Vegimenu wenn möglich etwas Sojageschnetzeltes oder Vegiwurst kaufen.