Chili con Carne

von mannhart.d@gmail.com

Mengen für 10 Personen

500 g rote Bohnen	
150 g Mais	Die Bohnen und den Mais gut abtropfen und kurz abspülen.
200 g Pepperoni (g)	
250 g Tomaten	Die Pepperoni und Tomaten in Würfelchen schneiden.
600 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Wasser aufbewahren. Den Topf nach dem Rüsten auf das Feuer stellen, das Wasser salzen und die Kartoffeln bissfest kochen.
400 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
10 g Chilischoten	Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote fein schneiden.
10 g Bouillion	Bouillon kochen. Brot schneiden. Salat zubereiten.
1.5 kg Hackfleisch	Die Zwiebeln und den Knoblauch in Fettstoff andünsten, das Fleisch beigeben und würzen.
300 g gehackte Tomaten	Pelati aus der Dose beigeben. Anschliessend die Pelatidosen mit etwas Wasser ausspülen und dieses ebenfalls dazugeben. Bohnen, Mais, Peperoni, Tomaten und Kartoffeln nach und nach beigeben. Mit etwas Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika würzen und abschmecken.
30 g Tomatenmark	dazugeben für die Farbe

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