

Chili con carne von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

375 g rote Bohnen	
2.5 Liter Wasser	
450 g Zwiebel	
15 g Knoblauchzehen	
200 g Chilischoten	
500 g Kartoffeln festkochend	
500 g Rüebli	
300 g Pepperoni (g)	
600 g Mais	
1.0 dl Öl	zum Anbraten
1.25 kg Hackfleisch	
2.5 TL Salz	
100 g Tomatenmark	
10 g Cayennepfeffer	
1.0 Liter Rotwein	
7.5 dl Wasser	
2.0 kg Tomatenpuree	
10 g Salz	und Pfeffer
35 g Koriander	
2.0 kg Brot	

Bohnen im Wasser ca. 12 Std. einweichen, abtropfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Chili entkernen, fein hacken.

Kartoffeln schälen (ev. auch Karotten und Peperoni), in Würfel schneiden. Mais abtropfen. Öl in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren.

Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und eingeweichte Kidney-Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.

Wein und Wasser dazugiessen. Tomaten, Kartoffeln, (ev. auch Karotten und Peperoni), Mais und Fleisch begeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.

Chili würzen, anrichten. Koriander grob schneiden, über das Chili streuen. Mit Brot oder Reis als Beilage