

Chili con carne

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

375 g rote Bohnen	Trockengewicht
450 g Zwiebel	
15 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
20 g Chilischoten	
500 g Kartoffeln festkochend	
500 g Rüebli	
300 g Pepperoni (g)	
300 g Mais	
1.0 dl Öl	zum Anbraten
800 g Hackfleisch	
2.5 TL Salz	
100 g Tomatenmark	
10 g Cayennepfeffer	
4 dl Rotwein	
7.5 dl Wasser	
1.5 kg Tomatensauce Napoli	Pelatti
10 g Salz	und Pfeffer
35 g Koriander	
600 g 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