

Chili con carne

von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

750 g rote Bohnen	Trockengewicht
900 g Zwiebel	
30 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
40 g Chilischoten	
1.0 kg Kartoffeln festkochend	
1.0 kg Rüebli	
600 g Pepperoni (g)	
600 g Mais	
2.0 dl Öl	zum Anbraten
1.6 kg Hackfleisch	
5.0 TL Salz	
200 g Tomatenmark	
20 g Cayennepfeffer	
8 dl Rotwein	
1.5 Liter Wasser	
3.0 kg Tomatensauce Napoli	Pelatti
20 g Salz	und Pfeffer
70 g Koriander	
1.2 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