



Chili Con Carne

von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Paprika, Kreuzkümel, Chillipulver, Salz, Pfeffer, Koriander

3.0 g Zwiebel	3 Zwiebeln klein hacken und in einer heissen Pfanne in Öl anschwitzen
1.5 kg Hackfleisch	Hackfleisch hinzugeben und ordentlich anbraten
5.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen klein schneiden und hinzufügen
750 g gehackte Tomaten	Tomaten inklusive Saft dazugeben, würzen.
5.0 g Chilischoten	Die 5 Chilischoten klein schneiden, hinzugeben und das Ganze etwa 20 Min bei mittlerer Hitze köcheln lassen
4.0 g Paprika	2 rote und 2 Gelbe Paprikaschoten klein schneiden und hinzufügen
1.0 g Schwarze Schokolade	Schokolade zerkleinern und hinzufügen
1.25 kg rote Bohnen	Abtropfen lassen und die Bohnen hinzufügen
625 g Mais	Ebenfalls hinzufügen und noch weitere 10 Min köcheln lassen, ggf. nachwürzen
4.0 Stück Baguette	