

# Chili con Carne/Bratkartoffeln/Salat von yvonne

Mengen für 10 Personen

Quelle: Bratkartoffeln aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 108

Chili con carne Menge aus "kochen im Klassen- und Ferienlager" Seite 48

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Chillipulver, Paprika, Ital. Kräutermischung, Basilikum

250 g rote Bohnen	über Nacht einweichen, kochen
1.0 kg Hackfleisch	in Bratbutter kräftig anbraten
45 g Bratbutter	
15 g Ruchmehl	darüberstäuben, mischen
800 g Gemüse nach Wahl	Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und was sonst so kommt kleinschneiden. Kurz andünsten. Mit Bratenjus ablöschen.
15 g Tomatenpuree	beifügen
800 g geschälte Tomaten	
3.0 dl Wasser	ev. Boullion / Fleischjus
280 g Mais	
	Dazu:
1.0 kg Kartoffeln	schälen, in feine Scheiben schneiden, braten
40 g Bratbutter	für Bratkartoffeln
	Und:
1.2 kg Gemüse nach Wahl	Rohkost, Lattich, Salat
1.0 dl Salatsauce	von Herr Meier

Gesamt: ca. 560g / Portion