



Chili con carne Loasa

von Jasmin Baumgartner

Mengen für 10 Personen

hmmm fein

825 g Basmatireis	Reis im Topf mit Wasser & 1TL Bouillon weich garen
15 g Zwiebeln	Zwiebeln klein hacken und mit Öl glasig anbraten
1.0 kg Hackfleisch	anbraten mit zwiebeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken
500 g Mais	
500 g rote Bohnen	Mais und Bohnen abspülen und zum Hackfleisch geben
1.0 kg gehackte Tomaten	Tomaten dazugeben und mit 1 EL Bouillon aufkochen für ca. 10 Minuten Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver abschmecken.

benötigt Chilipulver