Chili con Carne mit Brot von Alina Bosshard

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB110215_0015A-40-de

https://emmikochteinfach.de/chili-sin-carne-rezept-schnell-einfach/#wprm-recipe-container-31537

Tags: Laktosefrei, Einfach, Fleischgericht, Für Zeltlager

Gewürze: Chillipulver, Salz, Paprika, Cayenne Pfeffer, Pfeffer

1.0 kg Brot	als Beilage
1.8 ml Öl	in Pfanne erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
250 g rote Linsen	Für Vegis
5.0 Stück Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
5.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
54.5 g Pepperonchini	evt. Kerne entfernen
75 g Tomatenmark	dazugeben
570 g Mais	
350 g rote Bohnen	zugeben, mischen
3.64 dl Rotwein	dazugeben
7.5 dl Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben
1.6 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
500 g Kartoffeln	Schälen, in Würfel Schneiden.