



# 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://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: Fleischgericht, Laktosefrei, Einfach, Für Zeltlager

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

1.0 kg Brot	als Beilage
1.8 ml Öl	in Pfanne erhitzen
1.25 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
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.