



# 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: Für Zeltlager, Fleischgericht, Laktosefrei, Einfach

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

|                           |                                                                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 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.                                       |