

Chilli con Carne

von tobias Bärtschi

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Hackfleisch	Anbraten
250 g Zwiebel	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
50 g Chilischoten	fein schneiden
105 g Tomatenpuree	kurz mitbraten
7.5 dl Roter Traubensaft	ablöschen
7.5 dl Bouillon (flüssig)	ablöschen
2.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
750 g rote Bohnen	beifügen
750 g Mais	beifügen
500 g Kartoffeln festkochend	beifügen, aufkochen, 30 min köcheln lassen
450 g Crème fraiche	beim Servieren dazu geben