



Chilli Con Carne mit Polenta von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Hackfleisch
600 g rote Bohnen
900 g gehackte Tomaten
300 g Mais
90 g Zwiebel
2.0 Stück Knoblauchzehen
50 g Tomatenpuree
5 dl Bouillon (flüssig)
700 g Maisgries fein
100 g Reibkäse

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten
Hackfleisch begeben und mit Mehl bestäuben
Tomaten, Tomatenpüre, Mais und Bohnen begeben
bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken
Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen
Auf kleiner Stufe garen

Polenta gemäss Packung kochen
Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern
Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken