



Chilli con Carne über dem Feuer OSC

von Küche Outdoor &

Sport Camps

Mengen für 10 Personen

1. Öl im großen Topf über dem Feuer erhitzen.
2. Hackfleisch in Portionen kräftig anbraten, bis es krümelig ist.
3. Zwiebeln (und Knoblauch) dazugeben, glasig dünsten.
4. Peperoni hinzufügen, kurz mitbraten.
5. Tomatenmark einrühren, dann mit passierten Tomaten und Brühe ablöschen.
6. Kidneybohnen und Mais dazugeben, alles gut umrühren.
7. Mit Salz, Pfeffer und mildem Paprikapulver würzen. Kreuzkümmel nur dezent dosieren.
8. 20–30 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
9. Ev. mit etwas Honig oder Zucker (ganz am Ende) abschmecken wenn es zu sauer schmeckt

Das Chili schmeckt am besten, wenn es ein bisschen durchzieht – also ruhig früh anfangen.

1.25 kg Hackfleisch	Anbraten
1.5 kg gehackte Tomaten	beifügen
750 g rote Bohnen	beifügen
750 g Mais	beifügen
3.0 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
20 g Tomatenmark	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen
500 g Kartoffeln festkochend	beifügen, aufkochen, 30 min köcheln lassen
250 g Crème fraiche	beim Servieren dazu geben