



# Chilli con Carne über dem Feuer OSC

von Küche Outdoor &

Sport Camps

Mengen für 19 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.

|                              |                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------|
| 2.375 kg Hackfleisch         | Anbraten                                   |
| 2.85 kg gehackte Tomaten     | beifügen                                   |
| 1.42 kg rote Bohnen          | beifügen                                   |
| 1.42 kg Mais                 | beifügen                                   |
| 5.7 Stück Pepperoni          |                                            |
| 3.8 Stück Zwiebeln           | fein schneiden                             |
| 3.8 Stück Knoblauchzehen     | fein schneiden                             |
| 38 g Tomatenmark             |                                            |
| 1.9 Liter Bouillon (flüssig) | ablöschen                                  |
| 950 g Kartoffeln festkochend | beifügen, aufkochen, 30 min köcheln lassen |
| 475 g Crème fraiche          | beim Servieren dazu geben                  |