



Chilli sin carne von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.tegut.com/rezept/chili-sin-carne.html>

Gewürze: Salz, Chillipulver, Paprika, Pfeffer

600 g Kartoffeln festkochend

5.0 g rote Bohnen

2.5 g gehackte Tomaten

2.0 g Mais

4.0 Stück Zwiebeln

6.0 Stück Knoblauchzehen

2.0 Liter Bouillon (flüssig)

1.0 g Schnittlauch

1.0 kg Brot

125 g Tomatenmark

Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, in Öl glasig mit dem Tomatenmark dünsten. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen. 2 Dosen à 420 ml Bohnen, 1 mittlere Dose Mais und 2.5 Dosen gehackte Tomaten zugeben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Chili- und Paprikapulver würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.