Chilli Sin Carne mit Wildreis von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
400 g Kartoffeln festkochend	
300 g rote Linsen	
700 g rote Bohnen	
800 g gehackte Tomaten	
300 g Mais	
90 g Zwiebel	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Tomatenpuree	
700 g Wildreis	

Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden, kurz mitdünsten. Linsen zugeben, Gemüsebrühe angießen, alles ca. 20 Min. köcheln lassen.

Bohnen, Mais und passierte Tomaten zugeben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Chili- und Paprikapulver würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Chili sin Carne auf tiefen Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.