



Chilli Sin Carne mit Wildreis

von Oliver Roos

Mengen für 11 Personen

2.2 Liter Bouillon (flüssig)
440 g Kartoffeln festkochend
330 g rote Linsen
770 g rote Bohnen
880 g gehackte Tomaten
330 g Mais
99 g Zwiebel
2.2 Stück Knoblauchzehen
55 g Tomatenpuree
770 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.