

# Chili con carne

von Simu

Mengen für 4 Personen

hmmm fein

8 ml Öl	in Pfanne erhitzen
320 g Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
6.0 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
* 3 g Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
6.0 g Mehl	darüberstäuben, mischen
400 g gehackte Tomaten	
20 g Tomatenpuree	
150 g rote Bohnen	
150 g weisse Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
3.2 g Salz	
3.2 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

benötigt Chilipulver