

Chili con carne von marta ostertag

Mengen für 11 Personen

413 g rote Bohnen	
2.75 Liter Wasser	
495 g Zwiebel	
16.5 g Knoblauchzehen	
220 g Chilischoten	
550 g Kartoffeln festkochend	
550 g Rüebli	
330 g Pepperoni (g)	
660 g Mais	
1.1 dl Öl	zum Anbraten
1.38 kg Hackfleisch	
2.75 TL Salz	
110 g Tomatenmark	
11 g Cayennepfeffer	
1.1 Liter Rotwein	
8.25 dl Wasser	
2.2 kg Tomatenpuree	
11 g Salz	und Pfeffer
38.5 g Koriander	
2.2 kg Brot	

Bohnen im Wasser ca.12 Std. einweichen, abtropfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Chili entkernen, fein hacken.

Kartoffeln schälen (ev. auch Karotten und Peperoni), in Würfel schneiden. Mais abtropfen. Öl in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, salzen. Hitze reduzieren.

Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatenpüree, Cayennepfeffer und eingeweichte Kidney-Bohnen in derselben Pfanne ca. 1 Min. andämpfen.

Wein und Wasser dazugiessen. Tomaten, Kartoffeln, (ev. auch Karotten und Peperoni), Mais und Fleisch begeben, mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. schmoren.

Chili würzen, anrichten. Koriander grob schneiden, über das Chili streuen. Mit Brot oder Reis als Beilage