

Chili con carne von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

563 g rote Bohnen	Trockengewicht
675 g Zwiebel	
22.5 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
30 g Chilischoten	
750 g Kartoffeln festkochend	
750 g Rüebli	
450 g Pepperoni (g)	
450 g Mais	
1.5 dl Öl	zum Anbraten
1.2 kg Hackfleisch	
3.75 TL Salz	
150 g Tomatenmark	
15 g Cayennepfeffer	
6 dl Rotwein	
1.13 Liter Wasser	
2.25 kg Tomatensauce Napoli	Pelatti
15 g Salz	und Pfeffer
52.5 g Koriander	
900 g 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