

Chili con carne mit Brot \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 13 Personen

hmmm fein

2.6 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.3 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
19.5 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.2 Stück Rüebli	Fein schneiden, mitdünsten
3.25 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
19.5 g Mehl	darüberstäuben, mischen
3.25 dl Rotwein	ablöschen
1.3 kg gehackte Tomaten	
65 g Tomatenpuree	
780 g rote Bohnen	zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben
10.4 g Salz	
10.4 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
1.3 kg Brot	

benötigt Chilipulver