

Chili con Carne mit Gemüse von Jonas Räber

Mengen für 10 Personen

hmmm fein

| | |
|--------------------------|---|
| 2.0 cl Öl | in Pfanne erhitzen |
| 800 g Hackfleisch | auf grosser Stufe anbraten |
| 3.0 Stück Zwiebeln | 2.5 Stück keine Erfahrungswerte |
| 2.5 Stück Knoblauchzehen | schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten |
| 15 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 800 g gehackte Tomaten | |
| 50 g Tomatenpuree | |
| 2.0 Stück Pepperoni | |
| 250 g Mais | |
| 375 g rote Bohnen | |
| 375 g weisse Bohnen | zugeben, mischen, bei zuwenig Flüssigkeit Wasser mit Bouillon hinzugeben |
| 5.0 g Zimt | |
| 8.0 g Salz | |
| 8.0 g Pfeffer | mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten |

benötigt Chilipulver