

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