

Chili con Carne (mit Reis) von Magdalena Haase

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht, Laktosefrei, Einfach

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Chillipulver, Paprika, Pfeffer, Salz

800 g Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
4.0 Stück Zwiebeln	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Zwiebel ~ 80g)
3.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
2.0 g Paprika	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten (1 Paprika ~ 155g)
1.0 kg gehackte Tomaten	zugeben, mischen
300 g Mais	zugeben, mischen
500 g rote Bohnen	zugeben, mischen
7 dl Bouillon (flüssig)	bei zuwenig Flüssigkeit hinzugeben