



Chilli Con Carne_Bregy

von Fernando Bregy

Mengen für 10 Personen

700 g Hackfleisch

500 g rote Bohnen

600 g Tomaten

300 g Mais

90 g Zwiebel

2.0 Stück Knoblauchzehen

50 g Tomatensauce

700 g Langkornreis

30 g Fleischbouillon

Zwiebeln hacken, Knoblauch pressen und mit Öl anbraten

Hackfleisch beigegeben und mit Mehl bestäuben

Tomaten, Tomatensauce, Mais und Bohnen beigegeben

bei zuwenig Flüssigkeit mit Bouillon strecken

Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen

Vom Herd nehmen und mit Butter verfeinern

Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken