

Cilli con Carne von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

700 g Hackfleisch
200 g Zwiebel
400 g rote Bohnen
500 g Rüebli
400 g Lauch
400 g Auberginen (g)
500 g gehackte Tomaten
900 g Tomaten
0.00 kg Chilischoten
500 g Crème fraiche
500 g Brot

Zubereitung für 4 Personen

1. 100gr. Zwiebeln und 150gr. Lauch schneiden mit gepresstem Knoblauch in Öl anbraten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen.
2. Geschnittenes Gemüse (200gr. Rüebli, 150gr. Krautstiele, 150gr. Auberginen, 350gr. Tomaten) hinzugeben und mitdünsten. Pelati und Tomatenpüree nach Bedarf hinzufügen. 150gr. Rote Bohnen hinzufügen. Chilischote schneiden und hinzufügen. Würzen und köcheln lassen.
3. Salat waschen und schneiden; Sauce machen.
4. Brot schneiden.
5. 200gr. Creme Fraiche als Topping servieren.

Allergien und Diäten

- Gluten: Glutenfreies Brot.
- Laktose: Keine Crème Fraiche
- Vegetarisch: Soja-Schnetzel-Chili
- Vegan: Keine Crème Fraiche, Soja- Schnetzel-Chili

Tipps

- Resten lohnen sich hier – ein Tag später schmeckt das Chili meist noch besser!.