The Real Chili Con Carne von Leonard Stahl

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel

2.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
800 g Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
150 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
2.5 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
15 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.0 dl Rotwein	Ablöschen
1.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
50 g Tomatenpuree	
400 g rote Bohnen	Wasser abtropfen und beifügen
200 g Mais	Wasser abtropfen und beifügen
200 g Erbsen	Wasser abtropfen und beifügen
1.0 g Chilischoten	nach belieben hinzufügen und alles köcheln lassen
100 g Kochschokolade	Dunkle Schokolade zerkleinern und hinzufügen
1.0 dl Kaffee stark	Hinzufügen
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
400 g Basmatireis	Mit Reis servieren

benötigt Chilipulver, Kreuzkümmel und dunkle Schokolade (mind. 60%).

Tipp: Im Grossverteiler die Dosenfertigmischung "Mexican Salad" nehmen. Da sind Bohnen, Erbsen, Mais etc. drin und es Kostet weniger als wenn man alles einzeln kauft...