

The Real Chili Con Carne von Micha M

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 dl Bouillon (flüssig) | Ablöschen |
| 1.0 kg gehackte Tomaten | beifügen |
| 50 g Tomatenpuree | |
| 600 g rote Bohnen | Wasser abtropfen und beifügen |
| 200 g Mais | Wasser abtropfen und beifügen |
| 100 g Kochschokolade | Dunkle Schokolade zerkleinern und hinzufügen |
| 0.00 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...