

The Real Chili Con Carne von Micha M

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Kreuzkümel

4.0 cl Öl	in Pfanne erhitzen
1.6 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe anbraten
300 g Zwiebeln	2.5 Stück keine Erfahrungswerte
5.0 Stück Knoblauchzehen	schneiden, beifügen und auf kleiner Stufe dünsten
30 g Mehl	darüberstäuben, mischen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Ablöschen
2.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
100 g Tomatenpuree	
1.2 kg rote Bohnen	Wasser abtropfen und beifügen
400 g Mais	Wasser abtropfen und beifügen
200 g Kochschokolade	Dunkle Schokolade zerkleinern und hinzufügen
0.00 dl Kaffee stark	Hinzufügen
16 g Salz	
16 g Pfeffer	mit "viel" Chilipulver, Salz und Cayennepfeffer würzen. auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren wenn nötig Wasser hinzugeben Kochzeit 15 bis 20 Minuten
800 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...