Chili con carne

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | kg | Hackfleisch (Rind) |  |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl |  |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
| 6 – 12 | TL | Paprika (süss oder scharf) | Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten, würzen. |
| 13 | Stk | Zwiebeln, gehackt |  |
| 13 | Stk | Knoblauchzehen, gehackt |  |
| 6 | Stk | Rote Chili, fein gehackt, nach Belieben entkernt |  |
| 285 | g | Tomatenpüree | Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Tomatenpüree kurz mitbraten. |
| 2 | l | Rotwein oder Bouillon |  |
| 2 | l | Bouillon | Mit Wein und/oder Fleischbouillon ablöschen. |
| 6 | Dosen | gehackte Pelati à ca. 800 g |  |
| 6 | Dosen | Rote Bohnen à ca. 300 g, abgespült |  |
| 6 | Dosen | Maiskörner à ca. 300 g, abgespült |  |
| 1.25 | kg | festkochende Kartoffeln, geschält, klein gewürfelt | Pelati, Bohnen, Mais und Kartoffeln beifügen, aufkochen und bei kleiner Hitze offen ca. 30 Minuten köcheln. |
|  |  | Salz und Pfeffer |  |
| 1 | kg | Crème fraîche | Chili con carne würzen und mit Crème fraîche servieren. |
|  |  |  |  |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Anstatt Hackfleisch einen pflanzlichen Ersatz bzw. Gemüse verwenden | |