

Chili con carne

für 6-8 Personen

mind. 500 kg	gehacktes vom Rind
4	große Zwiebeln
4	große Kartoffeln
2-3	rote Paprika
4	große Möhren
1	große Dose geschälte Tomaten
1	große Dose Kidneybohnen
1 Fl.	Trockener Rotwein
¼ L.	heißes Wasser
2	Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer, 1-2 zermahlene Chilischoten oder einem Teelöffel Cayenne-Pfeffer, gemahlene Paprika

Zwiebeln und Rinderhack anbraten, mit heißem Wasser ablöschen, klein gewürfelte Kartoffeln, Paprika und Möhren dazu geben und aufkochen lassen. Den Rotwein dazu geben und alles mit Lorbeer, einem Teelöffel Salz, Chili und Pfeffer würzen. Wenn das Gemüse al dente ist, die pürierten Tomaten und die Kidneybohnen dazugeben. Das Ganze aufkochen und mind. eine Stunde leicht köcheln lassen. Am besten über Nacht ruhen lassen, dann aufwärmen, abschmecken und ggf. nach Geschmack nachwürzen. Guten Appetit!