2025/12/16 09:07 1/2 chili

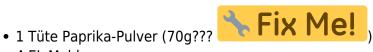
Chili

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teueren Maggi-Fix komponenten zu verzichten.

Rezept für ca. 16 Personen

- 6 mittlere Baghuettes (Vorbestellen!!!)
- 3 Becher Schmand oder Sahne
- 2 kg gemischtes Hackfleisch (oder nur Schwein)
- 4 Dose Bohnen (400g-Dosen)
- 2 Dose Mais
- 2 Dose Tomaten (ganz oder püriert)
- 1 Netz mit 3 Paprikas (Rot/Grün/Gelb) 1)
- ca. 1 kg Zwiebeln
- 1 Liter Wasser

Zum Würzen:



- 4 EL Mehl
- 1 EL Oregano
- 1 EL Basilikum
- Salz
- gemahlene Chillis (Pulver oder Grob) (nach Geschmack)
- ein paar *wenige* Tropfen Vicious Vampire oder Holy Shit (ebenfalls nach Geschmack)
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

- 1. Die Zwiebeln klein schneiden und Portionsweise anbraten.
- 2. 500g Hackfleich zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten.
- alle Zutaten in einen großen Topf geben
 - 1. Die Bohnen unter klarem Wasser abspülen und in den großen Topf geben.
 - 2. Den Mais abtropfen lassen und hineingeben.
 - 3. Die Tomaten dazugeben.
 - 4. Die Paprikas kleinschneiden und dazugeben.
 - 5. Das Mehl dickflüssig in Wasser auflösen und dazugeben.
 - 6. evtl Schmand oder Sahne hinzugeben
 - 7. 2-3 TL Chillipulver hinein
 - 8. Salz, Pfeffer und scharfe Sossen nach Geschmack

Gut kochen und dann zugedeckt bis zum Abend stehen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz aufkochen.

Last update: 2006/09/29 05:58

Zum Nachwürzen am Tisch

- Baguettes
- Scharfe Sossen
- Schmand oder Sahne

1

weil es schick aussieht

From:

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/ - LUSC

Permanent link:

http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/chili?rev=1156092362

Last update: 2006/09/29 05:58

