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:

- 1 Tüte Paprika-Pulver (70g??? Fix Me!)
- 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 (am besten in 1/8 Portionen der Gesamtmenge)

1. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten.
2. 500g Hackfleich zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten.
3. 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.

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=1159509499

Last update: **2006/09/30 18:06**