Chili

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

Rezept für ca. 20 Personen (ca. 40 Portionen)

- 2 Becher Sahne (a 200g)
- 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh
- 4 kg gemischtes Hackfleisch (8 Packungen a 500g)
- 12 Dose Bohnen (400g-Dosen)
- 8 Dose Mais
- 8 Dose Tomaten (ganz oder besser püriert)
- 3 Netze mit ca. 3 Paprikas (Rot/Grün/Gelb)
- ca. 1,5 kg Zwiebeln
- 2 Liter Wasser
- Öl zum Anbraten
- 2x 50g Glas Paprika-Pulver (Rosen-Scharf)
- 1x 15g Glas Basilikum
- 1x 10g Glas Oregano
- 4 EL Mehl
- 4 TL Salz
- 4 TL Pfeffer
- 6 TL Chillisflocken (mindestens)
- ein paar *wenige* Tropfen Vicious Vampire oder Holy Shit (ebenfalls nach Geschmack)
- 8 mittlere Baghuettes (Vorbestellen!!!)

Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

Fleisch und Zutaten anbraten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten.
2. die kleingeschnittenen Paprikas dazugeben und weiter anbraten
3. 500g Hackfleich zu den Zwiebeln geben und gut durchbraten
4. Gut mit Papkrikapulver, Basilikum und Oregano würzen
5. 1 Dose Tomaten drauf
6. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

im großen Topf vermengen

1. Die Bohnen unter klarem Wasser abspülen und in den großen Topf geben.
2. Den Mais abtropfen lassen und hineingeben.
3. 2 Liter Wasser dazu
4. die Sahne dazugeben
5. Salz, Pfeffer, Chiliflocken und scharfe Sossen nach Geschmack
6. Das Mehl dickflüssig in Wasser auflösen und dazugeben.

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

Zum Nachwürzen am Tisch

- Scharfe Sossen
- 8 mittlere Baghuettes (Vorbestellen!!!)
- 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh

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

Permanent link:
http://vvv.lusc.de/dokuwiki/howtos/kochen/chili?rev=1159639648

Last update: **2006/10/01 20:09**