

CHILI CON CARNE

REZEPT



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 1 ZWIEBEL, GEWÜRFELT
- 1 KNOBLAUCHZEHE, GEHACKT
- 400G BOHNEN, GEKOCHT (ZB. KIDNEYBOHNEN AUS DER DOSE)
- 400G DOSENMAIS
- 2 EL NEUTRALES PFLANZENÖL
- 1KG RINDERHACK (ALTERNATIV VEGANES HACK)
- 2 EL TOMATENMARK
- 800G DOSENTOMATEN, GEHACKT
- 200ML RINDERBRÜHE (ALTERNATIV GEMÜSEBRÜHE)
- 4TL BARRELBOMB MEXICAN STEAK SPICE
- BARRELBOMB CHIPOTHE HOTSAUCE (OPTIONAL)

ZUBEREITUNG:

PFLANZENÖL IN EINEM AUSREICHEND GROSSEN TOPF AUF HÖCHSTER STUFE ERHITZEN. RINDERHACKFLEISCH PORTIONSWEISE DAZUGEBEN UND KRÜMELIG BRATEN. SOBALD DAS HACKFLEISCH KROSS GEBRATEN IST, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH ZUGEBEN UND KURZ MIT BRATEN. MIT BARRELBOMB MEXICAN STEAK SPICE WÜRZEN UND TOMATENMARK ZUGEBEN. TOMATENMARK UNTER RÜHREN KURZ RÖSTEN LASSEN, MIT RINDERBRÜHE UND DOSENTOMATEN ABLÖSCHEN. CHILI GUT RÜHREN UM DEN BODENSATZ DER BEIM ANBRATEN ENTSTEHT ZU LÖSEN. MAIS UND BOHNEN ZUGEBEN UND UNTERRÜHREN. DAS CHILI NUN MINDESTENS 2H BEI KLEINER HITZE LEICHT KÖCHELN LASSEN UND DABEI GELEGENTLICH RÜHREN.

DAS FERTIGE CHILI MIT REIS ODER BROT SERVIEREN UND NACH GESCHMACK MIT BARRELBOMB CHIPOTHE HOTSAUCE, SAUERRAHM UND KORIANDER SERVIEREN.

viel Spaß beim Nachkochen!