



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Chili con Carne 2012

ein Klassiker mit Rasse

Zutaten

150 g	Red Kidney Bohnen (mit kaltem Wasser abspülen und über Nacht einweichen, abgiessen und mit 5-facher Wassermenge
Salz	köcheln ca. 1 ½ St.) am Schluss salzen und würzen
Streuwürze und Chilipulver	
400 – 500 g	Hackfleisch (oder Rindfleischwürfel)
1 – 2	Zwiebeln, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 – 2 Essl.	Mehl *
1 – 2 Teel.	Chilipulver *
1 Teel.	Salz * (Meersalz)
1 Essl. Öl	zum Anbraten
wenig Pfeffer	
2 dl	Bouillon *oder ½ Rotwein, ½ Bouillon

Die Bohnen bissfest kochen (Rindfleischwürfel mitkochen)

Hackfleisch (oder Rindfleischwürfel) im heissen Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitdämpfen, würzen mit Chilipulver, Salz und Pfeffer. Ablöschen mit Rotwein oder Bouillon, Tomaten begeben und etwa eine Viertelstunde köcheln. Die gekochten Bohnen begeben und nochmals abschmecken.

Dazu passt Brot ausgezeichnet.

Kann gut im Voraus zubereitet werden. Schmeckt auch ein zweites Mal noch super.