2025/12/16 04:56 1/2 Chili

# 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
- 1 Knoblauch-Knolle
- 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

Last update: 2009/04/29 13:29

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://lusc.de/dokuwiki/ - LUSC - Linux User Schwabach

Permanent link:

http://lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto?rev=1212254885

Last update: 2009/04/29 13:29



http://lusc.de/dokuwiki/ Printed on 2025/12/16 04:56