Chili

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

Mengenangaben

Zutaten	ca 6 Pers	ca 20 Pers	Zubereitung
Hackfleisch	500g	2500g	gut durchbraten!
Bauchspeck	300g	1500g	sehr klein schneiden (5mm x 5mm x 15mm), gut anbraten!
Zwiebeln	1500g	4500g	in halbe Ringe schneiden und anrösten
Sahne	200g	1000g	
Bohnen	3 dosen	15 dosen	
Mais	1 dose	5 dosen	
Tomatenpürree	1000g	5000g	
Gurken	1/2 Glass	3 gläser	in 5-7mm grosse Scheiben schneiden
Paprikas	3 stück	15 stück	längs Schneiden und dann halbieren
Paprikapulver	25g	125g	
Basilikum	1 EL	5 EL	
Oregano	0,5 EL	2,5 EL	
Knoblauch	1 knolle	3 knollen	
Zucker	50g	250g	
Salz	4 TL	15 TL	
Pfeffer	1 TL	5 TL	
Milch	0,4 L	2,0 L	die hälfte bis zum Schluss aufheben und je nach Konsistenz hinzufügen
Baghuette	5 gr	12 gr	Vorbestellen!!!
Gesamt	4,0 L	20 L	lecker!
Kosten	ca 20 Euro	ca 45 Euro	

Hinweise

- Pro Person ca 600ml fertiges Chili.
- Im Lidl die billigen Gewürzstreuer kaufen.

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. die Sahne dazugeben
4. Salz, Pfeffer, Chiliflocken und scharfe Sossen nach Geschmack
5. 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
- Die Baghuettes (Vorbestellen!!!)
- Evtl 2 Becher Schmand oder Creme-Fresh

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

Permanent link:
http://lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto?rev=1241004555

Last update: **2009/04/29 11:35**