2025/12/16 04:55 1/2 Chili

Chili

Der Sinn dieses Rezeptes ist auf den Einsatz von teueren Fertigkomponenten zu verzichten.

Mengenangaben

Zutaten	ca 6 Pers	ca 20 Pers	Zubereitung
Hackfleisch	500g	2500g	gemischtes Hackfleisch, sehrgut 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	Kleinschneiden oder Pressen
Zucker	50g	250g	
Salz	4 TL	15 TL	
Pfeffer	1 TL	5 TL	
Milch	0,4 L	2,0 L	die halbe Menge bis zum Schluss aufheben und erst je nach Konsistenz hinzufügen
Baghuette	4 grosse	12 grosse	Vorbestellen!!!
Gesamtmenge	4,0 L	20 L	
Kosten	ca 20 Euro	ca 50 Euro	

Hinweise

- Ergibt pro Person ca 600ml fertiges Chili.
- Im Lidl gibts billige Gewürzstreuer im Glas.

Zubereitung (am besten in kleinen Portionen)

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 und Tomatenpürree dazugeben Tomatenpürree
- 4. Salz, Pfeffer, Paprikapulver untermengen

Last update: 2009/04/29 20:45

Fleisch und Zutaten anbraten

- 1. Den Knoblauch und die Zwiebeln anbraten.
- 2. Die Paprikas dazugeben und weiter anbraten
- 3. Jeweils ca 750g Hackfleich gut durchbraten
- 4. gut köcheln lassen und anschließend in den großen Topf packen.

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 - Linux User Schwabach

Permanent link:

http://lusc.de/dokuwiki/interaktiv/chili-howto?rev=1241004904

Last update: 2009/04/29 20:45



http://lusc.de/dokuwiki/ Printed on 2025/12/16 04:55