

Chili con Carne ala Chef

Zutaten für 10 Personen

- 2.000.000 mg Hackfleisch
- 5 große Zwiebeln
- 8 Zehen Knoblauch
- 2,5 dl Sonnenblumenöl
- 3 mal Paprika
- 3 Dosen gehäutete Tomaten
- 3 Dosen Kidneybohnen
- 3 Dosen Mais
- 800.000mg Champignons
- 1500ml Rinderbrühe
- Chillipfeffer

1. Hackfleisch stark anbraten bis es fast krümelig ist. Dazu das Öl hinzugeben
2. Zwiebeln in Würfel (Kantenlänge 7mm) schneiden und dem Hackfleisch hinzugeben, bis die Zwiebeln golden sind.
3. Paprika in Würfel der Kantenlänge 7mm schneiden und zu dem Hackfleisch hinzugeben und etwas rösten.
4. Tomaten, Pilze (halbiert) und den zerkleinerten Knoblauch hinzugeben und auch die Gewürze.
5. Soviel Brühe hinzugeben bis alles bedeckt ist. Dann solange kochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Dann immer nach und nach Brühe hinzugeben bis alles verdampft ist. Dann soviel Wasser hinzugeben wieviel Chili man haben will und bei kleiner Hitze 5 Stunden lang kochen. Davor noch schnell Kidneybohnen und Mais hinzugeben.