

Chili con carne



Zutaten für 10-12 Personen:

2 kg magere Rindsschulter
etwas Öl, zum Anbraten
3 grosse Zwiebeln
7 Knoblauchzehen
5 dl Rotwein
2,5 kg gehackte Pelati
1 EL Oregano, getrocknet
3 EL Gemüsebouillonpaste
2-5 frische Chilischoten (je nach Schärfe der Schote)
1,5 kg Kidneybohnen, aus der Dose
1 kg Süssmais
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rindsschulter in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden.
Alles in einem Topf im heissen Öl anbraten und würzen.
Die entkernten und gehackten Chilischoten beifügen und etwas mitdünsten.
Mit dem Rotwein ablöschen und die Pelati zuschütten.
Bouillonpaste und Oregano beifügen und das Rindfleisch bei kleiner Hitze unter zeitweisem Rühren fast gar köcheln.
Die Kidneybohnen und das Mais unter dem kalten Wasser gut abspülen und zugeben .
Das Chili nochmals aufkochen, abschmecken und etwas ziehen lassen.

Tipp:

Chili con carne wird wieder aufgewärmt immer besser.