Selbstgemachtes.de

Chilli con Carne

für ca. 25 Personen

Zubereitung:

1,25 kg rote, braune oder weiße Bohnen (oder gemischt)	über Nacht einweichen.
5 große Zwiebel, 18 Knoblauchzehen	schälen und in
12-15 El Olivenöl	heiß andünsten, dann die Hitze verstärken,
2,5 kg Hackfleisch	zufügen und so lange unter Rühren braten, bis es krümelig geworden ist und seine rote Farbe verloren hat. Mit
Salz, Pfeffer, 7 El Chilipulver (siehe Tipp!)	sehr kräftig würzen.
5 Pakete Tomatenfleisch *oder* 5 Dosen geschälte Tomaten	zufügen und schließlich auch die Bohnen. Mit Wasser knapp bedecken. Zugedeckt etwa zwei Stunden garen, bis die Bohnen weich sind. Nach Belieben einen Teil der Bohnen mit dem Mixstab pürieren, um den Eintopf sämig zu machen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken – wenn es nötig scheint und beliebt, feurig nachschärfen und mit frischen Kräuter:
glatte Petersilie *oder* Basilikum	bestreuen. Dazu schmeckt frisches Weißbrot oder einfach Reis.

Tipp:

Ganz wichtig ist hier das Chilligewürz. Man kann unter der Bezeichnung Chillipulver oder auch Chili con carne eine Gewürzmischung kaufen, die schon richtig abgestimmt ist. Wichtigster Bestandteil – neben dem Chillipulver – ist stets Kreuzkümmel. Wer Schärfe liebt, wird mit Cayennepfeffer oder zerriebenen Chillis nach eigenem Gusto nachwürzen.