rezepte

1. Chili con Carne con Stout

1.1. Zutaten

- ☒ ~~1200 g gewürfelte Tomaten (3 Dosen)~~
- ☒ ~~900 g Rinderhack~~
- ☒ ~~1 Metzgerzwiebel (Die richtig großen)~~
- ☒ ~~2-3 Knoblauchzehen~~
- ☒ ~~2-3 Chilischoten~~
- ☒ ~~500 g Kidenybohnen~~
- ☐ 2ℓ Stout (Möglichst wenig IBU)
- ☒ ~~3-4 Tl Kreuzkümmel~~
- ☒ ~~1 Zimtstange~~
- Salz, Pfeffer, Tabasco Soße, Chilipulver

Servieren mit:

- Baguettebrot
- Saure Sahne

1.2. Zubereitung

1. Das Hackfleisch scharf anbraten und dabei zerkleinern.
2. Die Zwiebel würfeln und glasig anschwitzen.
3. Die Chilischoten in feine Ringe schneiden und mit den Kernen dazugeben.
4. Die übrigen Zutaten (bis auf die Bohnen) dazugeben. Die Knoblauchzehen werden vorher geschält und leicht zerdrückt.
5. Das Chili 60 Minuten lang offen kochen.
6. Währenddessen die Bohnen abtropfen lassen, anschließend hinzugeben, weitere 30 Minuten offen köcheln lassen und noch einmal abschmecken.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/chili_con_carne_con_stout

Last update: **2023/05/20 17:25**