

Chili sin Carne

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Knoblauch
- ⇒ Kidneybohnen
- ⇒ Mais
- ⇒ Tomatenmark
- ⇒ geh. Tomaten
- ⇒ Gemüsebrühe
- ⇒ Petersilie
- ⇒ Öl
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ Paprikapulver
- ⇒ Chilipulver
- ⇒ Zucker
- ⇒ Tabascosauce



So gehts:

In Topf 1:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln
2. Kidneybohnen in einem Sieb abgießen und gut abwaschen
3. Mais zu den Kidneybohnen hinzugeben und ebenfalls abtropfen lassen
4. Petersilie waschen, zupfen und fein hacken
5. Hackt die Zwiebel in feine Würfel und lasst sie im Topf glasig anschwitzen
6. Öl im Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen
7. Knoblauch, Tomatenmark und Gewürze hinzufügen und mit anbraten
8. mit der Brühe und den gehackten Tomaten ablöschen
9. Kidneybohnen und Mais hinzufügen und etwa 20 Min. köcheln lassen
10. mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und etwas Zucker abschmecken
11. Petersilie hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen

Parallel in Topf 2:

1. Reis in den Topf geben und die 1,5-fache Menge Wasser hinzufügen & salzen
2. Reis auf dem Hockerkocher bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen
3. Sobald der Reis kocht, Hitze reduzieren und so lange köcheln lassen bis das Wasser aufgesogen wurde. Bei Bedarf kann noch Wasser hinzugefügt werden.
4. Stellt die Tabascosauce bereit, damit jede/r die Schärfe selbst bestimmen kann.

Serviert eurer Chili con Carne mit Reis und lasst es euch schmecken!