

Chili con Carne

Zutaten für 6 Personen

140	g	Rote und/oder weisse Böhnchen	Über Nacht einweichen.
2	EL	Bratbutter	Heiss werden lassen.
700	g	Hackfleisch vom Rind	Portionenweise scharf anbraten, beiseite stellen.
1½	TL	Salz	Hackfleisch lagenweise würzen.
2		Zwiebeln	Fein hacken.
3		Chili, rot	Entkernen, fein hacken.
1		Peperoni, rot, klein	In 5 mm Würfel schneiden.
2		Knoblauchzehen	Auspressen.
2	EL	Tomatenpüree	
1	TL	Cayennepfeffer	Zwiebeln bis Cayennepfeffer eine Minute dünsten.
4	dl	Rotwein	
2	dl	Wasser	Beigeben, aufkochen.
1	Dose	Pelati, gehackt (400g)	Beigeben.
			Beiseite gestelltes Hackfleisch und eingeweichte Bohnen beigeben. Zwei Stunden zugedeckt schmoren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Abschmecken.
Servieren			Mit Tortillas servieren.
		Koriander	Nach Wunsch gehackter Koriander drüberstreuen.
		Crème fraîche	Nach Wunsch ein Teelöffel Crème fraîche darüber geben.

