

Wild Chili

Für die Menge im 12er Dutch Oven:

ca. 1,5 kg Fleisch Wild oder Hackfleisch

3-4 Zwiebeln (ich nehme gerne rote)

4-5 Zehen Knobi

3 Dosen Kidney Bohnen

3 Dosen oder Tetrapack Tomaten, stückige

1 Tube Tomatenmark, ich nehme Oro di Parma Chili

3-4 Päckchen Knorr Fix für Chili con Carne, je nachdem wie intensiv ihr den Geschmack möchtet

Wasser bzw. Brühe

Schärfe je nach Geschmack. Ich habe da so meine eigenen

Scharfmacher, die aber nicht überall zu bekommen sind, deshalb liste ich sie hier nicht mit auf.

Zur Zubereitung:

Wenn ich Hackfleisch verwende brate ich es mit den Zwiebeln an und gebe zum Ende hin den Knobi dazu. Danach kommt die Tube Tomatenmark mit rein und es wird noch etwas mit angebraten.

Jetzt kommen die restlichen Zutaten wie Bohnen, Chili Gewürzmischung und die stückigen Tomaten mit dazu, umrühren.

Die Menge an Flüssigkeit richtet sich danach, wie Ihr es persönlich am liebsten esst. Ich koche mir ca. 1 Liter Wasser und würze es mit etwas Brühe, Rinder oder Gemüsebrühe je nachdem was da ist. Ich gebe dann soviel Brühe bzw. Flüssigkeit dazu, bis mir die Konsistenz gefällt, bei mir nicht so flüssig.

Wichtig: Wenn ich Wild Chili mache, brate ich das Fleisch nicht an. Da kommt das Fleisch erst dazu, wenn ich das erste mal den Deckel hebe um umzurühren. So gart das Fleisch langsam durch.

Ich hoffe ich habe nichts vergessen.

Viel Spaß beim ausprobieren und vor allem 'Guten Hunger'

Viele Grüße aus Schweden

Peter

