# Chili-Rezept

ca 25l Chili con carne, wie auf der Weihnachtsfeier gekocht, passen wunderbar in einen Glühweinkocher. Basierend auf http://www.chefkoch.de/rezepte/381941124703566/

- 5 kg Fleisch
- 2 kg Zwiebeln
- 6 Zehen Knoblauch
- 20 Dosen Kidneybohnen
- 6 Dosen Mais
- 8 Dosen Tomaten
- Chilipulver (1 Tüte vom Bremer Gewürzhandel)
- Paprikapulver, süss/scharf
- 4 Tuben Tomatenmark
- Majoran
- Wasser

Fleisch Zwiebeln, Knoblauch anbraten, in den Topf mit dem Rest kippen, erwärmen \o/

From:
https://wiki.hackerspace-bremen.de/ - **Hackerspace Bremen e.V.**

Permanent link:
**https://wiki.hackerspace-bremen.de/veranstaltungen/weihnachtsfeier/2014/chili-rezept**

Last update: **2022-11-17 22:34**