



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Chili con Carne

## Zutaten für 6 Personen

1kg grob gehacktes Rindfleisch  
200g Mais  
600g Borlotti-Bohnen  
600g Kidney-Bohnen  
600g Weisse-Bohnen  
2 grosse Fleischtomaten  
1 grosse Zwiebel  
3 Knoblauch-Zehen  
50g Jalapeños  
min. 4 Thai-Chillies  
Olivenöl

## Stüssi's Gewürzmischung:

2 El Salz  
1 El Paprika  
1 El Pfeffer  
1 El Cayennepfeffer  
1/2 El Thymian  
1/2 El Rosmarin

## Zubereitung

1. Gusspfanne für fünf Minuten auf den 180 Grad heissen Grill stellen
2. 1 grosse Zwiebel, 3 Knoblauch-Zehen und 4 Chillies grob hacken
3. Olivenöl in die Gusspfanne geben und die Zwiebel, den Knoblauch, die Chillies, die Jalapeños und das Hackfleisch anbraten
4. Das Chili mit Stüssi's Gewürzmischung würzen
5. 2 Fleischtomaten klein hacken, in die Gusspfanne geben und den Grilldeckel für 5 Minuten schliessen
6. Alle Bohnen und den Mais in die Gusspfanne geben
7. Den Grilldeckel für 20 Minuten schliessen

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

