



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

