

CHILI CON CARNE



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 18.10.2016
Qualifiziert von: Supercook
NO
Vorgeschlagen von: Heidikr
Gesamtzubereitungszeit:
33:15 Minuten

Geeignet für Artikel:
- SUPERCOOK SC110
- SUPERCOOK SC350
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

3 Esslöffel	Extra Virgin Olivenöl
2,5 Kaffeelöffel	chilli paste
1 Stück	large yellow onion
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Stück	red chili w / seeds (2 if the dish is desired stronger)
500 Gramm	karbonadedeig
1/2 Kaffeelöffel	Salz
2 Esslöffel	red wine (can be replaced with a larger amount of balsamic vinegar)
1 Teelöffel	cayenne pepper or chili flakes
2 Teelöffel	süßes geräuchertes Paprikapulver
1/2 Teelöffel	Kreuzkümmelsamen
1 Kaffeelöffel	dried oregano
1 Teelöffel	Basilikum
1 Teelöffel	malt koriander
1 Stück	Zimtstange
1 Stück	red peppers without seeds, coarsely chopped
800 Gramm	canned chopped tomatoes with liquid
800 Gramm	red beans, rinsed and drained
2 Teelöffel	Worcestershire sauce
1 Esslöffel	Balsamico Essig
2 Esslöffel	Tomatenmark
1,5 Messbecher	Wasser
	Salz u. Pfeffer
2	sprigs fresh thyme

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).