

### **Chili con Carne, ca. 8 Personen**

- je 500gr braune und weisse Bohnen (Borlotti/Indianerbohnen)
- ½ bis 2 l Wasser
- 3 Würfel Fleischbrühe
- Knoblauch
- viel Kümmel und Chilipulver
- Oregano
- Salz
- 2 Peperoni
- Speckwürfeli
- 1 kg mageres Rindfleisch oder Schweinefleisch
- 2 Zwiebeln
- Öl
- 500gr Tomaten/Pelati
- Peterli

Bohnen über Nacht einweichen. Am Morgen im gleichen Wasser wärmen, Fleischwürfel und Gewürze zugeben, min. 2 Stunden leicht köcherln.

Fleisch, Zwiebel und Speck anbraten, Tomaten dazugeben und zu den Bohnen geben.