



Zutaten Chili

- 1 KG Rindergulasch
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 0,5 Flasche Bier
- 3 Dosen Kidney Bohnen
- 3 Dosen Mais
- 4 Zwiebeln
- 3 EL BBQ Sauce
- 500 Gramm Schwein Hack
- 1 Tube Tomatenmark
- 4 Cabanossi Würstchen
- 300 Gramm Bacon Würfel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1-3 Chilis

Die Gewürze

- 1 EL gemahlener Kümmel
- 1 EL Estragon
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Oregano
- 1 EL Chili Pulver
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Worcester Sauce
- 1 TL Chili Gewürzpaste
- 1 EL Apfelessig



Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns ein mega Geiles Chili con Carne im Texas Style. Als erstes Feuer anmachen, Dutch Oven darüber und richtig heiß werden lassen. In der Zeit schneiden wir unsere Zutaten.

Der Topf ist heiß, braten wir erst einmal alle Zutaten nach und nach an. Erst den Bacon, dann die Würstchen. Jetzt das Gulasch, wenn ihr damit fertig seid, kommt das Mett in den Topf. Habt das Mett angebraten, kommen die Zwiebeln dazu. Sind die Zwiebeln glasig, kommt der Knoblauch in den Topf.

Jetzt wird es einfach, nun kommt alles in den Topf außer Mais und Bohnen. Gut durchrühren und erst einmal bei smarter Hitze 1 - 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Jetzt kommen nur noch Bohnen und Mais in den Topf, einmal heiß werden lassen und fertig.

So, nun bleibt nur noch ab in die Figur 😊