














CHILI con CARNE



zubereiten:

<p>2  Esslöffel  Öl</p>	<p>in Pfanne  geben, erhitzen </p>
<p>Rindfleischwürfel </p>	<p>Auf allen Seiten anbraten.</p>
<p>Peperoni  Würfel</p>	<p>mit andünsten, sofort auf kleine Stufe stellen </p>
<p>2  Esslöffel  Mehl</p>	<p>darüber stäuben</p>
<p>  Pelati</p>	<p>zugeben und mischen</p>
<p>2  Esslöffel  Tomatenpüree</p>	<p>zugeben und mischen</p>

<p>6 dl Wasser </p>	<p>in Pfanne  geben</p>
<p> Gemüse</p>	<p>beigeben</p>
<p> rote Bohnen</p>	<p>beigeben</p>
<p>2  Kaffeelöffel Chilipulver</p>	<p>Chilipulver</p>
<p> Salz und  Pfeffer</p>	<p>abschmecken und weiter köcheln lassen. (ca. 15-20 Minuten)</p>