



## CHILI CON CARNE - REZEPT

für 4 Personen

### ZUTATEN

500 g Bio-Rindfleisch gewürfelt 2x2cm von der Schulter oder Huft  
 150 g BIO Speck grobgewürfelt  
 1kg frische Tomaten, kurz blanchieren, häuten, in Würfel schneiden  
 2 EL Olivenöl  
 2 mittelgroße Zwiebeln  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Paprika rot oder grün gehackt  
 1 Karotte gehackt  
 1 Dose Tomatenpaste – Mark ca. 140g  
 1 dl Rotwein  
 1 dl Wasser  
 3 EL Apfel- oder Weinessig  
 2 EL Honig oder Rohrzucker  
 1 Dose Chipotle Salsa von La Costena  
 300 g getrocknete Bohnen  
 1 Dose Mais

1 TL Pfefferhaus Classic Habanero Chili Sauce  
 1 TL Pfefferhaus Classic Bird Eyes Sauce

Die Saucen gehören dann auf den Tisch – damit jeder nachschärfen kann.

#### Gewürze:

2 EL Chili Con Carne Gewürz  
 2 TL Paprikapulver süß  
 ½TL Kreuzkümmel  
 ½TL Kardamom  
 ½TL Zimt oder kleines Stück Zimtstange/-rinde  
 50 g Chili Schokolade gehackt/zerbrochen  
 Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Knoblauch, die Zwiebeln und die Paprika schälen und fein hacken. Alles in einem großen Topf in Olivenöl andünsten. Bitte langsam und nur mit mittlerer Hitze arbeiten.

Nun den Speck, das Chilipulver und ein wenig Salz & Pfeffer hinzugeben. Anschließend das Rindfleisch in den Topf geben und unter Rühren anbraten. Chipotle Salsa, Tomatenpaste, Tomaten, Chili Saucen, Gewürze und Schokolade zusammen mit dem Wein, Essig und Wasser in den Topf geben. Noch einmal kräftig salzen und pfeffern und zum Kochen bringen.

Nun das Ganze insgesamt 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen. Alternativ kannst du alles in einem ofenfesten Topf zubereiten und stattdessen den Topf mit Deckel für 1,5 Stunden bei 150° C in den Ofen stellen.

Wir von Pfefferhaus laden immer gerne Freunde ein und kochen die Rezeptur dann für 12 Personen und trinken ein kühles Bier während wir das Chili con Carne schön langsam im Ofen köcheln lassen.

30 Minuten vor Ende der Kochzeit die abgespülten Bohnen und den Mais ins Chili geben. Die sind schon vorgegart und müssen nur aufgewärmt werden. Vor dem Servieren noch mal abschmecken und ggf. noch mal Schärfe mit dem getrockneten Chilipulver zufügen. In Schüsseln servieren mit Brot oder gekochten Kartoffeln und ein wenig Sauercreme und/oder geraspelttem Cheddar Cheese (nach Geschmack).



**DIE PFEFFERHAUS PRÄSENTBOXEN:  
DAS PERFEKTE GESCHENK**

Sie suchen besondere Geschenke für Ihre Kunden oder Geschäftspartner?  
Die Geschenk-Ideen aus dem Pfefferhaus bringen Würze in Ihre Geschäftsbeziehungen.



**CHILI CON CARNE - PRÄSENTBOX**

**spice up your business**

**DAS SET kann bestehen aus:**

- 1 Pfefferhaus BIRD EYE Sauce
- 2 Pfefferhaus RED HABANERO Sauce
- 3 Pfefferhaus HABANERO CHILI Schokolade
- 4 Chili Con Carne Gewürzmischung
- 5 Chipotle Salsa

eine gedruckte Rezeptkarte

Optional: eine Flasche Wein (nach Absprache)

**Scharfe Geschenkideen für jeden Anlass**

Unsere „Chili Con Carne“ Geschenkbox ist die perfekte Basis um ein wunderbar würziges Chili zu kochen, es müssen nur ein paar frische Zutaten dazu gekauft werden. Eine Rezeptkarte mit einer Kochanleitung liegt der Box bei. Überraschen Sie Ihre Geschäftskunden, -partner oder -lieferanten mit dieser einzigartigen Idee. **Spice up your business** - mit den Rezeptboxen aus dem Pfefferhaus.

Unsere würzigen Geschenk-Ideen:

Rezeptboxen: Chili con Carne, Penne all' Arrabbiata und Spaghetti aglio e olio  
Saucen oder Saucen-Sets: Ihre Wunsch-Sauce in Plister-Folie verpackt

Sie erhalten unsere Präsente bereits in Kleinauflagen, auf Wunsch inkl. Verpackung- und Versandservice. Gern stellen wir Ihnen auch individuelle Geschenkideen zusammen.

**Entzünden Sie das Chili-Feuer in Ihren Geschäftsbeziehungen...**

Sprechen Sie uns an: [info@pfefferhaus.ch](mailto:info@pfefferhaus.ch)

**DIE PERFEKTE VERPACKUNG:**

**...IM HOLZTRÄGER**



**...IM GESCHENK-KARTON**



**...IN JAPANISCHER HOLZBOX**

