


LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Chili con Reh ca. 6 Portionen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Zwiebel	würfeln, in eine Tasse geben.
1	Knoblauchzehe	schälen fein schneiden zur Zwiebel geben.
1 - 2	Chilischoten	halbieren, Kerne entfernen, klein schneiden. würfeln. in feine Scheiben schneiden. in Würfel schneiden. abseihen, zum Gemüse geben. abseihen, zum Gemüse geben
2	Karotten	
2 Stangen	Staudensellerie	
2	Kartoffeln	
1 kl. Do.	Mais	
1 Do.	Kidneybohnen	
400 g	Stückige Tomaten	Zutaten in der Klammer zusammen in eine Schüssel geben.
3 EL	Tomatenmark	
200 ml	Wasser	
1 TL	Gemüsebrühe	
2 Msp.	Kreuzkümmel	
1 TI	Oregano	
1 TL	Rosmarin	
3	Lorbeerblätter	
etwas	Salz	
etwas	Pfeffer aus der Mühle	
5 EL	Olivenöl	in einer großen Pfanne erhitzen,
400 g	Reh - Hack	zugeben, scharf anbraten.
		Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Restliche Zutaten zugeben, umrühren, abdecken, zurückschalten. Chili sollte nur leicht kochen! Garzeit: 30 Min.
		Wichtig: Das Chili Immer wieder umrühren, damit das es nicht anbrennt, evtl. noch etwas Wasser zugeben.
2-3 Stängel	Petersilie	klein schneiden.
		Chili abschmecken, bei Bedarf nachwürzen, mit Petersilie bestreuen und frischen Weißbrot servieren.