

Landgut-Chili – ein Gericht mit Geschichte

*Ein Chili für viele Löffel, gute Gespräche
und gemütliche Stunden.*

Vorbereitung
ca. 25 min.

Kochzeit
ca. 30 min.

Gesamtzeit
ca. 55 min.

Portionen
16

*Je größer der Topf und
je größer die Runde,
desto besser schmeckt es.*

*Gemeinsam schnippelt
es sich besser!*

Zutaten

- 8 Zwiebeln
- 12 Knoblauchzehen
- 4 rote Paprikaschote
- 3 kg gehackte Tomaten
- 2,5 kg Pellkartoffeln
- 6 Gläser Kidneybohnen (ca. 230 g)
- 1 Glas weiße Bohnen (ca. 230 g)
- 2 Gläser Mais (ca. 230 g)
- 2 Gläser grüne Brechbohnen (ca. 185 g)

- 3 kg **Wildschwein-Hackfleisch**
- 2 l Gemüsebrühe

- 8 EL Tomatenmark
- 3 TL Kreuzkümmel
- 6 EL Paprikapulver edelsüß
- 3 TL Chili
- 3 TL Zimt
- gute Butter o. Olivenöl zum anbraten
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie

• (xxx g) = Abtropfgewicht



Ausgezeichnet von



Zubereitung

1. Pellkartoffeln kochen. Parallel Wildschwein-Hack mit Zwiebeln und Knoblauch kräftig anbraten und die Gemüsebrühe in einem großen Topf ansetzen.
2. Tomatenmark zum Hack geben. Paprika schneiden, Gläser abtropfen lassen, Pellkartoffeln pellen und würfeln.
3. Hack, Tomaten, Paprika, Bohnen, Mais und Brechbohnen zur Brühe geben. Zum Schluss Kartoffeln zugeben und würzen.
4. Ca. 25–30 Minuten (variiert je nach Menge und Topfgröße) sanft köcheln lassen, abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.



Mein Tipp zum Abschluss: Aus handverlesenen Kirschen entsteht unser feiner **Edelbrand**. Er passt wunderbar als Abschluss zum Wild-Chili. **Ein kleiner Schluck Landgut im Glas.**

**Landgut
Kemper
& Schlomski**



Großröhrsdorfer Str. 3 • 01825 Liebstadt/OT Großröhrsdorf
Tel.: +49 (0)35025 54592 • E-Mail: info@lgks.eu • Web: www.lgks.eu