

Rezept für deine Veranstaltung

# Steirisches Chili con oder sin Carne



## Meine Einkaufsliste

### Zutaten für 100 Personen

- 5 kg Faschiertes
- 25 Zwiebeln
- 25 Knoblauchzehen
- 25 Karotten
- 3,5 kg Kürbis (Butternut oder Hokkaido)
- 12 Dosen Mais
- 5 kg gekochte Käferbohnen
- 10 kg Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 6 Tuben Tomatenmark
- 625 g Dunkle Schokolade
- 1,2 Liter Wasser
- 375 ml Öl
- Chili
- Salz, Pfeffer
- Zimt, Majoran, Petersilie

Doppel  
Plus

SCHMANKREISE  
Woody's  
STEIRISCH

# Steirisches Chili con oder sin Carne

Dieses Steirische Chili con oder sin Carne ist das perfekte Essen für eine Feier, auf der das Essen schnell und unkompliziert ausgegeben werden sollte. Mit einer Schöpfkelle lässt es sich leicht portionieren. Das Chili lässt sich perfekt vorbereiten und schmeckt sogar noch besser, wenn es noch einmal aufgekocht wird. Wir haben die Originale Variante des Chilis mit regionalen Zutaten wie Kürbis und Käferbohnen bereichert, die dunkle Schokolade und der Zimt verleihen dem Chili eine raffinierte Note.

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch klein würfelig schneiden und andünsten.
2. Faschiertes zugeben und scharf anbraten.
3. Die Karotten und den Kürbis schälen, waschen und klein schneiden.
4. Karotten, Kürbis, Tomatenmark und Tomaten dazu geben, mit Wasser aufgießen, salzen und ca. 10 Minuten dünsten.
5. Mais, Käferbohnen, Chili, Zimt, Majoran, Petersilie und dunkle Schokolade zugeben. Weitere 10 Minuten schwach köcheln lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.

Für die Vegetarische Variante einfach das Faschierte weglassen.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 175



Zum Chili passt hervorragend unser Foccacia  
oder ein anderes Weißbrot.



Bundesministerium  
Klimaschutz, Umwelt,  
Energie, Mobilität,  
Innovation und Technologie

ecotiro1  
Beratungsservice Umwelt



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.