

**Modul 12 Chili con Carne, Endiviensalat** (für 10 Personen)

<b>Einkauf:</b>	1,2 kg	Rindfleisch, gehackt
	wenig	Olivenöl
	wenig	Mehl
	5 Stk.	Zwiebeln
	1 Knolle	Knoblauch
	wenig	Chilipulver
	2 Würfel	Fleischbouillon
	1,2 kg	Pellati-Tomaten in Dose
	2 Dosen	weisse Bohnen (kleine Dosen)
	3 Dosen	rote Bohnen (kleine Dosen)
	3 Köpfe	Endiviensalat, gross
	1 Flasche	Salatsauce

**Zubereitung: Chili con carne**

5 Esslöffel Olivenöl in grosser Pfanne erhitzen und gelockertes Fleisch und 4 Esslöffel Mehl darüber streuen und unter wenden anbraten.

5 gehackte Zwiebeln und 5 gehackte Knoblauchzehen dazu geben und mitdämpfen.

Mit 5 Teelöffel Chilipulver, 2½ Teelöffel Salz und wenig Pfeffer würzen.

Mit 6 dl Bouillon ablöschen und 15 Min. köcheln lassen. 1,2 kg Pellati-Tomaten dazu geben und 5 Min mitkochen.

5 Dosen Bohnen begeben und weiter erhitzen, dann abschmecken und in 2 heisse Schüssel geben und warm stellen.

**Salat**

Endiviensalat-Blätter rüsten, waschen, abtropfen und in 2 cm breite Streifen schneiden. In 2 Schüssel mit Sauce geben.

**Anrichten:** Cili con Carne in 2 vorgewärmten Schüsseln auf Tisch  
Endivien-Salat in 2 Schüsseln mit Besteck auf Tisch