REZEPT

Chili con carne

(Tiptopf S. 107)

(fast) **vegetarisch**

abgeändert von U. Schmitter

Sellerie, ca. 50 g	würfeln, andämpfen,
1 mittleres Rüebli	ablöschen mit ca. 8-10 dl Wasser. 10 Min köcheln
4-6 Oeltomaten	kleingeschnitten
1 kleine Dose rote Indianerbohnen	im Sieb abspülen, dazu geben
1-3 EL pürierte Tomaten	untermischen, ca. 10 Min mitkochen
1-2 EL Mehl, kalt angerührt	zugeben
Salz, Chili, Gewürze	ca. 10 Min mitkochen
etwas gepresste Zwiebel etwas Rahm oder Crème fraîche	
con carne? z.B. 2 Rädli Trockenwurst	fein gewürfelt, als "Gewürz" zugeben