



Chilli con Carne a la Brudi (für 4 Personen)

Geschichte	Dieses leckere Chilli hat Martinas Bruder Ender der 80er in Bremen gekocht und serviert
Zutaten	500g gemischtes Hack 800g (1 Dose) geschälte Tomaten 800g (1 Dose) Kidneybohnen 1 große Dose Mais 1 Flasche Chillisoße Chilli Fix Peperoni je nach Geschmack Je 1 grüne, gelbe und rote Paprika Zwiebeln je nach Geschmack Tequilla
Zubereitung	Hackfleisch in Öl anbraten Zwiebeln würfeln und dazu geben Tomatensaft aus Dose in Messbecher Chilli Fix dazugeben Etwas Tequilla dazugeben Gut verrühren und ggf. Wasser dazugeben Von Kidneybohnen Wasser abschütten Bohnen, Mais, gewürfelt Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben und gut umrühren Tomatensaft aus Messbecher dazugeben Gut umrühren Ca. 1 Stunde kochen bis Tomaten verkocht sind Falls zu scharf, etwas Milch dazu geben