



Nubassa

# Chili Con Carne



Mit dem praktischen **Chili-Con-Carne-Komplettpaket** ist der kulinarische Klassiker fix zubereitet und ruckzuck verkauft. Angefangen mit der leckeren Sauce, dem perfekt abgestimmten Gewürzpräparat bis hin zu den praktischen Menüschalen ist alles zur Herstellung enthalten – natürlich samt Rezeptur.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
542501	<b>Chili Con Carne Mix CL/AF</b>	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 100 g/kg	Gewürzzubereitung mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer für Chili Con Carne und pikante Hackfleischgerichte	
841000	<b>Sauce-Fix Tomate CL</b>	.084 = 800 g Dose	Pikant gewürzte, universell einsetzbare Tomatensauce für alle Fleisch, Fisch- und Nudelgerichte	
971500	<b>Menüschalen mit Deckel</b>	100 St./Pack	Aluschalen L 188 x B 138 x H 33,5 mm, Inhalt 626 ml, mit transparentem Deckel	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Chili Con Carne

### Zutaten:

- 4,8 kg **Sauce-Fix Tomte CL** (Art. 542501)
- 2 kg Hackfleisch, gemischt
- 2 kg Kidneybohnen, Dose
- 0,2 kg **Chili Con Carne Mix CL/AF** (Art. 542501)

### Hilfsmittel:

- Menüschalen mit Deckel** (Art. 975100)

### Herstellung:

Das Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend Sauce-Fix Tomate CL gleichmäßig untermischen. Danach Chili Con Carne Mix CL/AF einstreuen und die Kidney-Bohnen zugeben. Das Chili Con Carne gut durchrühren und unter gelegentlichem Umrühren kurz aufkochen. Zum Schluss auf die Menüschalen verteilen.

*Taste • Tradition • Technology*