



CHILIKOCHBUCH  
HOTMAMAS SCHARFE REZEPTE  
FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

SONDEREDITION HOTMAMAS

DAZUGEHÖRIGE PRODUKTE ERHALTEN SIE UNTER  
WWW.HOTMAMASSHOP.COM  
VON KLAUS LORENZ (HOTKONG) (C) (HOTMAMAS)®  
FRAGEN AN DEN AUTOR UNTER WEBMASTER@HOTMAMAS.DE

No 2

**Chili con Carne a la HotMamas beats the Devil  
(1 Person)**

Zutaten - bevorzugt Bio:

ca. 100 gr Rindshackfleisch/oder gemischt, kleine Zwiebel, etwas Knoblauch, Tomatenmark,  
ca. 50 gr. Zuckermais, ca. 50gr. Kidney Beans, Olivenöl, Gewürze, Salz, Pfeffer, Prise Zucker,  
ca. 50ml Fond(Gemüse oder einfache Bouillon) und wer will kann auch noch Paprika oder  
Habanerochilis mit dazu nehmen!

eine kleine Dose Tomatensoße oder geschälte Tomaten im Dösle die später  
püriert werden. HotMamas Sauce No 14/ Red Habanero, evtl. Pfefferextract von  
HotMamas mit 1,2 Mill. SCV.

~~~~~

Zubereitung

Das Fleisch mit den gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl gut anbraten, danach mit  
etwas Tomatenmark anschwitzen, mit etwas Fond wieder ablöschen, reduzieren lassen und den  
Rest des Fonds hinzugeben und jetzt mit der Tomatensauce vermischen und wieder etwas einkochen  
lassen. Bei dem Anschwitzen mit dem Tomatenmark kann man schon 3 gute Esslöffel HotMamas No 14  
mit hinzugeben, durch das Köcheln kommt das Aroma des Chilis besser heraus. (Wem das nicht genug ist  
kann die Dosis mit Chilisauce oder auch mit ein paar Tropfen des Pfefferextractes erhöhen... )  
am Ende des Köchelns die Kidney Beans und den Mais hinzugeben, gut würzen und  
die Sauce nach Gusto fertigkochen/einköcheln lassen...

~~~~~

Das Finale

Das ganze in einer Schale anrichten, evtl. etwas dekorieren oder  
am Schluß noch mit etwas geriebenem Käse im Ofen überbacken!

Guten Appetit wünscht Ihnen HOTMAMAS



meets the DEVIL...

