



Für 10 Personen

Chili con Carne - mild bis extra scharf

Salat in der Schüssel

Blattsalat, Rüeblen - frisch geraffelt, Maiskörner
con «Aliño al estilo de Ria»

Trockenreis

1.6 l Wasser

Himalaya-Salz

750 g Reis

Chili-Pfanne

3 EL Öl

3 mittelgrosse Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 kg Rindfleisch, Wild

oder Schweinefleisch

erhitzen

gewürfelt bei niedriger Hitze anschwitzen

gehackt 2 Minuten mitbraten

Als Hackfleisch oder in Würfeln in kleinen Portionen
dazugeben und anbraten, bis es braun ist.

Bei reduzierter Hitze 60 Minuten köcheln lassen.

Chilipulver bis und mit **Pfeffer** unterrühren.

4 TL Chilipulver

3 TL Kreuzkümmel

3 TL Oregano - getrocknet

3 TL Senfpulver

800 g Tomaten

3 EL Tomatenmark

3 Lorbeerblätter

2 TL Salz

250 ml Wasser

800 g rote Kidneybohnen - abgetropft

1 EL Honig

frisch gemahlener schwarzer **Pfeffer**

75 g Zartbitterschokolade

Unterrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

1 Prise Zimt

1 Schälchen «Schmand» mit lieben Grüßen aus Österreich

1.5 dl Crème fraîche

1 dl Saurer Halbrahm mischen

1 Schälchen Limetten aufgeschnitten

1 Schälchen Käse

100 g Käse z. B. Ziegen-Frischkäse – gerieben oder gewürfelt

Ideal als einfaches Feierabendessen mit Familie und Freunden. – Am besten schmeckt es über Nacht gereift und wieder aufgewärmt.

Feinstes geräuchertes Chilipulver aus La Vera (Pimentón de la Vera)

Die Chilis

Für das Paprikapulver von *La Chinata* werden nur die feinsten und besten Chilischoten aus der spanischen Region *La Vera* gewonnen. Das Kultivieren der Chilis beginnt Mitte Winter mit dem Pflanzen der Chilis im Seebett. Im Mai, wenn die Pflanze schon ordentlich angewachsen ist, wird sie vom Seebett aufs Land umpflanz, wo sie bis zur Ernte wächst. Die Haupt-Chilisorten sind dabei *Jaranda*, *Jariza* und *Bola*.

Das Räuchern

Im Oktober und November werden die Früchte reif und gesund geerntet und sofort vom Feld in die Räucherammern der Bauern gebracht. Das Räuchern geschieht auf traditionellem Weg durch die Verbrennung von Steineiche oder Eiche. Der Räucherprozess dauert dabei ungefähr 15 Tage.

Das Mahlen

Nach umfassenden Qualitätsprüfungen kommen die geräucherten Chilischoten zum Mahlen. Im ersten Schritt werden die Chilischoten geputzt und gewaschen, danach werden Sie in die grossen Steinmühlen zum Vermahlen gebracht. Gemahlen werden die Schoten durch zwei grosse Granitsteine, solange bis die richtige Konsistenz erreicht wird, dann werden sie kurz trocken gelagert bis sie zum Verpacken kommen.

Verwendung: Dips, Pestos & Marinaden, Fisch & Meeresfrüchte, Fleischgerichte, Geflügel, Kartoffeln, Gemüsegerichte, Nudeln & Pasta, Reisgerichte, Suppen