

# Röstipastetli mit Chili con Carne



Laktosefrei, Glutenfrei

# Zubereitung

## Zutaten Chili con Carne

- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 370-400 g Rindshackfleisch
- Rotwein zum Ablöschen
- 1 EL Tomatenpuree
- 320g Pelati, ganze Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- 2dl Bouillon
- 60g Rote Bohnen
- 1/2 Peperoni
- 1/2 Peperoncini
- Einige Zweige frischer Majoran (oder getrocknet)
- 1 EL Tabasco-Sauce
- 1 EL Kakaopulver
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Optional: Mais aus der Dose oder ganzer Maiskolben (ab Juli bis Oktober)

## Zutaten Röstipastetli

- 1kg Festkochende Kartoffeln
- 2EL Oliven/Rapsöl
- Salz

Man kann die Röstipastetli auch kaufen (z.B. Bofrost)

## Zubereitung Chili con Carne

Die Zwiebeln fein schneiden und im Rapsöl andünsten. Das Rindsgehackte dazugeben und mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Das Tomatenpuree, die Pelati, das Lorbeerblatt und die Bouillon dazugeben. Für einige Minuten köcheln lassen. Die Bohnen gut abspülen. Die Peperoni klein würfen und die Peperoncini fein schneiden. Die roten Bohnen, Peperoni, Peperoncini und Majoran zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Kakaopulver, Zucker abschmecken.

Wer's mag kann etwas Mais zum Chili geben. Im Sommer passt auch gut ein grillierter ganzer Maiskolben dazu.

## Zubereitung Röstipastetli

Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel reiben. Die Kartoffeln mit dem Öl und etwas Salz vermischen. Auf einem Backbleck kleine Häufchen formen und in der Mitte ein Loch reindrücken. Die Pastetli bei 180 Grad Umluft in der unteren Backofenhälfte ca. 20-30 Minuten backen.