



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Chili con carne

Zutaten: 2 große Zwiebeln, 150 g Sellerie, 3 EL Öl, 400 - 500 g, Rinderhackfleisch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 große Dose rote Bohnen, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 - 2 EL Chilipulver, 1 - 1 $\frac{1}{2}$ EL Honig.

Zubereitung: Zwiebeln und Sellerie würfeln und im Fett anbraten, das Hackfleisch zerzupfen und mitbraten. Mit der Hälfte der Tomatenflüssigkeit aufgießen, Tomaten hacken und zugeben, ebenso die Bohnen. Mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Chili würzen, etwa 30 Minuten köcheln lassen, evtl. noch etwas Tomatensaft nachgießen. Zum Schluss mit dem Honig abschmecken.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Chili con carne

Zutaten: 2 große Zwiebeln, 150 g Sellerie, 3 EL Öl, 400 - 500 g, Rinderhackfleisch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 große Dose rote Bohnen, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 - 2 EL Chilipulver, 1 - 1 $\frac{1}{2}$ EL Honig.

Zubereitung: Zwiebeln und Sellerie würfeln und im Fett anbraten, das Hackfleisch zerzupfen und mitbraten. Mit der Hälfte der Tomatenflüssigkeit aufgießen, Tomaten hacken und zugeben, ebenso die Bohnen. Mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Chili würzen, etwa 30 Minuten köcheln lassen, evtl. noch etwas Tomatensaft nachgießen. Zum Schluss mit dem Honig abschmecken.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



mmhfff ... mit Honig!

Chili con carne

Zutaten: 2 große Zwiebeln, 150 g Sellerie, 3 EL Öl, 400 - 500 g, Rinderhackfleisch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 große Dose rote Bohnen, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 - 2 EL Chilipulver, 1 - 1 $\frac{1}{2}$ EL Honig.

Zubereitung: Zwiebeln und Sellerie würfeln und im Fett anbraten, das Hackfleisch zerzupfen und mitbraten. Mit der Hälfte der Tomatenflüssigkeit aufgießen, Tomaten hacken und zugeben, ebenso die Bohnen. Mit Salz, zerdrücktem Knoblauch und Chili würzen, etwa 30 Minuten köcheln lassen, evtl. noch etwas Tomatensaft nachgießen. Zum Schluss mit dem Honig abschmecken.

Guten Appetit!

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG**
Dr. Friedgard Schaper www.lwg.bayern.de