

Chilisuppe mit Hackfleischbällchen

Zutaten für 5 Personen

50 g	rote Bohnen	über Nacht in Wasser einweichen, danach ca. 1 Stunde kochen, abschütten (oder Bohnen aus Konserve verwenden)
250 g	Rinds-Hackfleisch	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
½ Stück	Ei	
1 Essl.	Paniermehl	
	Churrasco Brasil	alles gut verkneten, zu 2 cm grossen Bällchen formen
1 Stück	Frühlingszwiebel	das Grüne in Ringe schneiden und für später zur Seite stellen, die Zwiebel in Streifen schneiden
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
	Öl	mit den Zwiebelstreifen hell anbraten
400 g	Pelati-Tomaten gehackt	beigeben
7,5 dl	Bouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiesen
	Churrasco Brasil	und die Bohnen dazu geben, ca. 30 Minuten kochen lassen, das Grüne der Frühlingszwiebel und die Hackbällchen in die Suppe geben und weitere 10 Minuten kochen lassen, abschmecken
	Churrasco Brasil	



Die verwendeten Gewürze:

Churrasco Brasil

Die brasilianische Art Fleisch zu würzen. Feurig-würzig auch für Gemüse und Fisch. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.

Gemüsebouquet

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten