

## **Selbstgemachtes Fix für Chili con Carne ganz ohne Chemie und Geschmacksverstärker**

Im Folgenden verraten wir Euch eine leckere Kräutermischung für Chili con Carne. Wir haben diese ausprobiert und sind begeistert, deswegen wollen wir Euch dieses Rezept auch nicht vorenthalten.

Die Würzmischung hat eine Grundschärfe, wer das nicht mag, sollte die scharfen Zutaten halbieren, dann wird es passen.

### **Zutaten:**

- 8 EL Paprikapulver, edelsüßes
- 5 EL Kreuzkümmelpulver
- 4 EL Oregano
- 4 EL Salz
- 3 EL Cayennepfeffer
- 2 EL Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlener
- 2 EL Pfeffer, weißer, frisch gemahlener
- 2 EL Backkakao, dunkler
- 1 EL Pimentpulver
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 TL Zimtpulver

Alles in eine Schüssel geben, gut miteinander vermischen und in ein großes Vorratsglas geben. Dieses wird dann in etwa für 20 Portionen reichen. Der Autor des Rezepts verschenkt diese Gewürzmischung auch sehr gerne. Dazu alle Zutaten nach und nach in Schichten in ein Glas geben, verschließen und das Glas noch etwas verzieren, das sieht dann sehr gefällig aus.



---

Ein Service von: <http://hexenkueche.info>

---

**Anwendung:**

Auf einen normal großen Kochtopf und eine Menge mit 400600 Gramm Fleisch, geben Sie 3-4 EL der Gewürzmischung dazu. Falls Sie es mögen, können Sie noch etwas Koriander dazu geben.

**Ergebnis:**

Einfach nur lecker und wenn Sie Chili mögen, wird es dieses höchstwahrscheinlich ab jetzt öfters geben

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Quelle: [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de)

---

Wenn Euch meine Rezepte gefallen und Wirkung zeigen, würde ich mich über den einen oder anderen Spendenbeitrag freuen! Wir wünschen viel Erfolg und bleiben Sie gesund! ©

---

