

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE

### Chili con Carne im Glas



#### Materialzusammenstellung:

%	g/Glas	Zutaten
33	110	Faschiertes (Rind), 5 mm, max. 10% Fett
29	95	Tomatenpulpe, stückig
15	50	Kidney Bohnen, abgetropft
12	37,5	Mais, abgetropft
5	16,5	Chili von Carne Perfekt, Art. Nr. 31374
0,3	1	Rinderbouillon Art. Nr. 62003
5	18	Wasser
0,7	2	Paprika 25.000 Art. Nr. 35023
100	330	

#### Herstellung:

1. Faschiertes, Tomatenpulpe, Kidney Bohnen, Mais, Rinderbouillon und Chili con Carne Perfekt vermengen, Paprika 25.000 mit Wasser mischen und in das Einweckglas geben, Deckel schließen und kurz schütteln.  
Der Geschmack des Produktes wird durch die Lagerung des Glases über Nacht, vor dem Kochen, verbessert.
2. Bei 90°C, 1 h mit geschlossenem Deckel kochen (auf ausreichenden Abstand zwischen den Gläsern achten) ! Achtung: Anlage/Ofen muss vorgeheizt sein!
3. Einweckglas gleich nach dem Kochvorgang schütteln, anschließend 30-60 min bei Raumtemperatur abkühlen lassen und in den Kühlraum stellen.

#### Zubereitung:

- im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze erwärmen und gelegentlich umrühren
- in der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe kurz erwärmen. Vor dem Servieren 2 Minuten stehen lassen und durchrühren (Richtwert: 5 Min/600W)
- im Kombidämpfer: Glas ohne Deckel auf ein Blech stellen und bei 80°C mit Feuchtigkeit ca. 20 Minuten erwärmen.

# REZEPTDIENST

## GEWERBE/INDUSTRIE



### Daten zum Glas (von uns verwendet):

Gläser von Etivera (<https://www.etivera.at/>)

Glas: FACTUM Schraubglas „fac-370“

Randvolumen: 370 mL

Durchmesser: 73,2 mm

Höhe: 114,0 mm

Deckel: „TO-70desi“

**! Wichtig: Muss für fettige Produkte tauglich sein, keine Marmeladengläserdeckel !**

### Lagerungshinweis:

Gekühlt (max. 7°C) und vor Licht geschützt lagern!

### Lagerungshinweis und Mindesthaltbarkeit:

Bei Herstellung nach oben gegebener Rezeptur empfehlen wir aus gustatorischen Gründen eine Mindesthaltbarkeit von 2-3 Monaten.