



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

GERÄUCHERTES WILD CHILI
VON EVA SHOCKEY

SCHWIERIGKEITSGRAD	ZUBEREITUNGSZEIT MIN	GARZEIT MIN	ANZAHL PORTIONEN	HOLZART
2/5	20	120	8	BOLD BLEND alt. SIGNATURE BLEND

ZUTATEN

900g	Olivenöl	3 TL	Kreuzkümmel gemahlen
	Hackfleisch vom WILD oder klein	4 TL	brauner Zucker
	geschnittenes Wildfleisch nach Wahl	2 TL	Getrockneter Oregano
2 Dosen	gehackte Tomaten	0,5 TL	Schwarzer Pfeffer
ca. 300g	rote Kidneybohnen abgetropft	120g	Ketchup
Ca. 300g	weiße Bohnen		individuell Rote Chiliflocken
Ca. 150g	schwarze Bohnen		individuell Salz und Pfeffer
3 TL	Chili Pulver		

ZUBEREITUNG

1. Traeger-Pelletgrill auf 160 Grad stellen und starten.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Grill einsatzbereit sein!

2. Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Zwiebel hinzugeben und duftig kochen. Fleisch hinzugeben und kochen bis es nicht mehr rosa ist.

TIPP: Das Induktionskochfeld der neuen Timberline Serie ist der Hammer!

3. Restliche Zutaten in den Topf oder Dutchoven geben und umrühren. Zum Köcheln bringen, abdecken und direkt auf den Grillrost stellen.

4. Nach Geschmack würzen und für zusätzliche Schärfe mehr Chilipulver und Kreuzkümmel hinzufügen. Mit deinen Lieblings-Chili-Toppings servieren.

*Kochzeiten variieren je nach Einstellung und Umgebungstemperatur.

Guten Appetit!