

## - Unsere Empfehlungen -

### Zubereitung:

Am besten im Topf. Schuss Wasser hineingeben, zum Sieden bringen. Gewünschte Menge Chili hinzugeben und auf mittlerer Flamme umrühren bis alles lecker heiß ist. Funktioniert auch in der Mikrowelle.

### Beilage:

Wir servieren's mit Couscous und Nachos - auf traditionelle Bambule-Art. Brot, Reis oder Kartoffelstampf passen natürlich auch sehr gut. Dazu Sour Cream oder Crème fraîche. Schärfen könnt ihr es nach eurer Vorliebe. Aus Rücksicht vor zarteren Gaumen halten wir es hier moderat.

Das Fleisch in unseren Chili-Kreationen stammt aus artgerechter Haltung.

Herzlichen Dank für deine Bestellung!

Wir freuen uns, wenn du uns folgst.  
Instagram & Facebook: @bambuleschili

[www.bambuleschili.de](http://www.bambuleschili.de)

[gastro@bambuleschili.de](mailto:gastro@bambuleschili.de)

