

CHILI CON CARNE

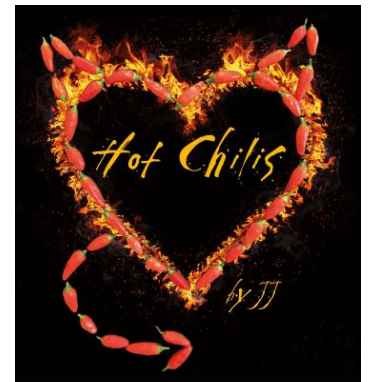


Zutaten 4 Personen

- 1 große Zwiebel
- 1 EL Chili/Knoblauchöl
- 1 rote Chilischote
- 3 EL Tomatenmark
- 500g Rinderhackfleisch/oder gemischt
- 1 Dose geschälte Tomaten (ca. 400ml)
- 250 ml Rinderbrühe (evtl. Rotwein)
- 1 Paprika rot
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- Salz/Pfeffer/Paprika rosenscharf/Paprika süß

Zum garnieren

- Lauchzwiebeln
- 200g Schmand oder Creme fraiche



Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln und im Öl anbraten. Hackfleisch und gewürfelte Chili hinzufügen und krümelig braten. Tomatenmark kurz mit anbraten. Tomaten, Paprika und Brühe hinzugeben und nach Bedarf würzen. Kochen bei mittlerer Hitze ca 1,5 – 2 Stunden bis Flüssigkeit verkocht ist. Zwischendurch umrühren.

Mais und Bohnen erst später hinzufügen. Danach noch einem 10 Min köcheln, Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen

Beim servieren einen Löffel Schmand auf das Chili geben und Lauchzwiebeln drüber streuen u. etwas Pfeffer