

Chili con Carne (für 6 Personen)

Zutaten:

800g Rinderhack
2 Zwiebeln
1 Dose Kidneybohnen (Füllmenge 400g)
1 Dose Mais (Füllmenge 200g)
2 Zehen Knoblauch
1 Dose geschälte Tomaten (Füllmenge 400g)
1 Paket passierte Tomaten
2 rote Paprika

Gewürze:

Chili geschrotet
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß
Paprika scharf
Salz
Oregano
Priesen Zucker

Zubereitung:

- Hackfleisch anbraten
- Zwiebeln abziehen, würfeln und dann mit dem Hackfleisch weiter braten.
- abschmecken mit Pfeffer und Salz
- Paprika waschen und würfeln, Knoblauch zerkleinern (Knoblauchpresse)
- Paprika, Knoblauch, passierte Tomaten und geschälte Tomaten (vorher klein schneiden) zum Hackfleisch geben und ca 20 Minuten kochen
- währenddessen mit Gewürzen abschmecken (lieber etwas vorsichtiger würzen und ggf nach der Kochzeit nachwürzen)
- kurz vor Ende der Garzeit Bohnen in einem Sieb gründlich abspülen und dann zum Chili geben, ebenso wie den Mais: diese nur kurz wenige Minuten mitgaren
- zum Schluss alles noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen

Was passt gut zu Chili?

- ein knuspriges Baguette
- Tortillas
- Nachos
- Reis
- Kartoffeln

je nach gewählter Beilage variiert die benötigte Menge an Chili con Carne. Kombiniert mit Brot oder Nachos braucht man ggf etwas mehr Chili con Carne.



Man kann, je nach Wunsch, auch noch etwas Schmand oder Sour Cream zum Chili reichen (besonders für Leute die nicht so gerne scharf essen)