Rezept

Chili con Carne, scharf oder mild

mmmmh... ein feines Chili. Kein Problem wenn es Resten gibt, schmeckt aufgewärmt noch besser!

1 h 20 min | 5 Pers

Zutaten

1 kg	Rindfleisch gehackt
	Olivenöl
2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2 grosse Dosen	Pelati ganz
2	Peperoni
1 Dose	Maiskörner
1 Dose	Indianerbohnen (Kidney Bohnen)
2 EL	Tomatenpüree
ca.1 TL	Meersalz
2 1/2 - 3 EL	Chili scharf, wenn Sie es mild mögen verwenden Sie Chili mild

Vorbereitung

- Zwiebeln grob schneiden
- Peperoni in mundgerechte Stücke schneiden.
- Knoblauchzehen pressen.
- Die Bohnen und Maiskörner gut mit Wasser abspühlen.

Zubereitung

1. Das Hackfleisch im Olivenöl, in einem Wok oder gusseisernem Topf, sehr gut anbraten. So lange bis es Farbe bekommt und alles schön krümmelig ist.
2. Die geschnittenen Zwiebeln und Peperoni beigeben und mitbraten bis sie glasig sind.
3. Chili darüber streuen und darunter mischen.
4. Beide Dosen Pelati dazu geben und die Tomaten mit der Kelle halbieren.
5. Nun noch das Tomatenpüree und Salz beigeben und darunter rühren.
6. Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme ca. 60 Min. köcheln lassen. Immer wieder mal im Topf rühren, dass es nicht anbrennen kann.
7. Etwa 5 Min. vor Ende der Kochzeit noch die Maiskörner und Indianerbohnen darunter

ziehen.

Variationen

Wenn Sie es sehr scharf mögen, einfach mit ein wenig Cili Habanero gemahlen nachwürzen.

Sehr gut passt aber natürlich auch der geräucherte Chipotle Chili gemahlen.

Falls es Ihnen aber zu scharf ist, können Sie das Chili mit Nature Joghurt oder Crème Fraiche milder mache.

Tipps

Chili con Carne schmeckt ausgezeichnet mit hellem Brot und grünem Salat dazu.

Es passen aber auch sehr gut Reis oder Kartoffeln als Beilage.

Einen schmackhaften Eintopf auf den Tisch bringen können Sie sehr leicht, in dem Sie einfach während der Kochzeit Reis oder Kartoffeln beigeben.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.