

Chili con Carne

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Gehacktes
- 6 Tomaten (alternativ: 2 kleine Dosen stückige Tomaten)
- 100g durchwachsener Speck
- 2 Paprikaschoten, 2 Zwiebeln
- 2 Dosen rote Bohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 1/4l Fleischbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- Chilipulver, Paprika edelsüß
- Salz, Pfeffer
- 2 frische Chilischoten (wahlweise)

- 1) Tomaten enthäuten (kurz in kochendes Wasser legen und abschrecken- dann geht es leichter) und anschließend würfeln.
- 2) Zwiebeln abziehen und würfeln, ebenso den Speck würfeln.
- 3) Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
- 4) Zwiebel- und Speckwürfel im heißen Olivenöl anbraten. Das Gehackte dazugeben und unter Rühren auch anbraten.
- 5) Anschließend Paprikastreifen und die Fleischbrühe dazugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen.
- 6) Dann die Tomatenwürfel und die abgetropften Bohnen unterrühren und 10 Minuten erhitzen.
- 7) Zum Ende der Garzeit den abgetropften Mais und das Tomatenmark zugeben.
- 8) Zum Schluss mit Chili- und Paprikapulver würzen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.



*Guten
Appetit*