

CHILI CON CARNE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 Dosen rote Bohnen
- 1 Dose Maiskörner
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 gr. Zwiebel
- 1EL Tomatenmark
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüner Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- etwas Chili gemahlen
- 1/8l Gemüsebrühe
- 1/8l Rotwein
- etwas Öl

Zubereitung:

Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Den grünen Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in etwas Öl anrösten, das Hackfleisch dazugeben und mitrösten bis die rote Farbe verschwunden ist. Danach die geschälten Tomaten, das Tomatenmark, Paprikapulver und die roten Bohnen dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit Rotwein und Brühe aufgießen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zum Schluss den Mais dazugeben, einmal aufkochen lassen.

Das Chili con Carne mit Nachos, einen Tupper Creme Fraîche und frischem Weißbrot servieren.