

# TEXAS CHILI CON CARNE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 800 g Rindschnitzel
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 g passierte Tomaten
- 2 TL Sambal Oelek
- 1 TL Ajvar (Paprikamus)
- 2 Paprika (rot und grün)
- 3 Chilischoten
- 1 Dose rote Bohnen
- 1 Dose Maiskörner
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Kreuzkümmel
- 1/4l Gemüsesuppe
- etwas Olivenöl

## Zubereitung:

Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Chilischoten entkernen und fein schneiden. Rindschnitzel in schmale Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anrösten, das geschnetzelte Rindfleisch zugeben, einige Minuten mitrösten, danach mit Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und weichdünsten.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die passierten Tomaten, Paprikastücke, Ajvar, Sambal Oelek, Chilischoten und Kreuzkümmel zugeben und fertig garen. Zum Schluss abgetropften Mais und Bohnen unterrühren, einmal aufkochen lassen und mit einen Tupfer Creme Fraîche servieren.

TIPP: Am Vortag zubereiten - aufgewärmt schmeckt's doppelt so gut!