

ZUTATEN:

- 600 g Faschiertes (Hackfleisch)
Rind und Schwein gemischt
- 2 Stk. Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Paprikapulver
- 400 g Tomaten
(enthäutet und fein gewürfelt)
- 2 Stk. Chilischoten
- 3 EL Öl
- 200 g rote Bohnen (aus der Dose)
- 200 g Mais (aus der Dose)
- Ketchup, Salz, Pfeffer



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Chili con Carne

ZUBEREITUNG:

Faschiertes in einem Topf in kleinen Portionen in wenig Öl nacheinander scharf anbraten, herausnehmen, Zwiebeln schälen, klein würfelig schneiden und in Öl anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, Paprikapulver und Tomaten einrühren. Chilis in Ringe schneiden und zugeben.

Faschiertes untermischen und zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten. Bohnen und Mais abseihen, gut abtropfen lassen und unter das Chili mischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer würzen.

Nun weitere 15 Minuten köcheln lassen.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam