

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

CHILI CON CARNE

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600g Faschiertes (Hackfleisch) Rind und Schwein gemischt

2 Stk. Zwiebeln

1 Essl. Tomatenmark

1 Essl. Paprikapulver

400 g Tomaten (enthäutet und fein gewürfelt)

2 Stk. Chilischoten

200 g rote Bohnen (aus der Dose)

200 g Mais (aus der Dose)

Ketchup, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Faschiertes in einem Topf in kleinen Portionen in wenig Öl nacheinander scharf anbraten, herausnehmen

Zwiebeln schälen, klein würfelig schneiden und in 3 EL 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 1 EL Ketchup, Salz und Pfeffer würzen. Weitere 15 Minuten köcheln lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**