



Chili con carne



4 Portionen



15 min zubereiten
75 min kochen



Hauptspeisen

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
600 g gemischtes Hackfleisch
2 Dosen gehackte Tomaten
200 ml Brühe
1-2 Chilis
1 Dose Mais (280 g)
1 Dose Kidneybohnen (250 g)
20 g Zartbitterschokolade
1 TL Majoran
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer

zum Servieren

Brot
Creme fraiche

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden und in einem großen Topf mit etwas Olivenöl kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und alles gut anbraten. Ich „zerbröse“ das Hackfleisch immer mit einer Gabel, damit nicht so große Klumpen bleiben.

Jetzt die Dosentomaten und Brühe zugeben. Kerne der Chilis entfernen, Chilis in dünne Ringe schneiden und ebenfalls zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 1 h kochen lassen.

Mais und Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen, dann beides in den Topf geben. Die Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit dem Majoran und Paprikapulver zum Chili geben. Alles für weitere 15 min kochen lassen.

Zum Schluss nochmal mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Creme fraiche und Brot servieren.

NOTIZEN

Das Chili eignet sich hervorragend zum Einfrieren.