Höllenscharfe-Chili

Das Rezept ist nichts für schwache Nerven, denn Höllenscharfes Chili macht seinem Namen alle Ehre und ist wirklich richtig scharf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Faschiertes (vom Rind)
500 ml	Rinderfond
2 Stk.	Chilischoten
2 Stk.	Karotten
400 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
150 g	Mais (aus der Dose)
2 Stk.	Knoblauchknollen
2 EL	Olivenöl
250 g	Tomaten
100 g	Tomatenmark
1 Knolle	Zwiebel

Zubereitung

1. Für **Höllenscharfes Chili** zunächst die Hälfte des Olivenöls in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Wenn es leicht braun und bröselig ist, mit Rinderfonds ablöschen und bei mittlerer Hitze einige Minuten weiter köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Zwiebel schälen, klein hacken und in der zweiten Pfanne anbraten. Tomatenmark unterrühren und beides zu dem Fleisch geben und mitkochen lassen.

3. Karotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Mit dem Fleisch vermischen. Mais und Kidneybohnen gut abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen, Stielansatz entfernen und

klein hacken. Zusammen mit dem Mais in die Pfanne geben.

4. Zuletzt Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Mit den Kidneybohnen zum Fleisch geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Chili köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann noch einmal heiß aufkochen lassen und servieren.

Tipp

Für eine ganz besondere Note kann Höllenscharfes Chili mit einem kleinen Stückchen Bitterschokolade verfeinert werden. Dazu passt knuspriges Weißbrot.