

Chili con carne mit Faschiertem

Diese Variante des unkomplizierten Rezepts enthält neben roten auch weiße Bohnen. Baguette passt hervorragend als Beilage zum Chili con carne mit Faschiertem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

140 g	Faschiertes (vom Rind)
140 g	Faschiertes (vom Schwein)
3 EL	Tomatenmark
500 ml	Tomaten (passierte)
1 Dose	Mais
5 Stk.	Tomaten (blanchiert und geschnitten)
1 Dose	Bohnen (weiße)
1 Dose	Kidneybohnen
2 Stk.	Paprika (geschnitten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano
1 TL	Kreuzkümmel
1 Stk.	Chilischote

Zubereitung

1. Schnell und einfach zu zubereiten ist das Rezept **Chili con carne mit Faschiertem**. Das Faschierte (Rind und Schwein) vermischen. Das Faschierte in einer großen tiefen Pfanne mit Olivenöl anbraten bis es krümelig wird. Senf und Tomatenmark hinzugeben, kurz mit rösten, alles mit Suppe aufgießen und einkochen lassen.
2. Tomaten, Mais, Paprika und Bohnen (Kidney oder rote Bohnen) dazugeben und köcheln

lassen bis die Paprika weich sind. Mit Chili und Gewürzen das Chili con carne mit Faschiertem abschmecken und servieren.

Tipp

Empfohlen wird zum Chili con carne mit Faschiertem Bier und Salat.