

Chili con Carne mit Rind

Pikantes Chili con Carne mit Rind und grüner Paprika. Bei dieser Variante des beliebten Rezepts wird das Fleisch nicht faschiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

900 g	Rindfleisch
5 EL	Olivenöl
4 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Paprika
2 Stk.	Chilischoten
2 TL	Kreuzkümmel
1 Prise	Paprika
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
12 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
4 TL	Kräuteressig
1 Prise	Pfeffer
160 g	Kidneybohnen
160 g	Mais
1 EL	Sambal Oelek

Zubereitung

1. Für das Chili con Carne mit Rind zuerst Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Chili- und Paprikaschoten waschen, entkernen, Stielansätze abschneiden und

zerkleinern. Tomaten gleichfalls waschen und in Stücke schneiden (oder gehackte Dosentomaten verwenden). Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Fleischwürfel bei starker Hitze anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel mit anrösten. Als nächstes Chili- und Paprikawürfel mitbraten. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tomatenstücke und die Hälfte des Knoblauchs zugeben. Mit Kräuteressig und Zucker abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen. Topf abdecken und bei niedriger Temperatur eine Stunde lang garen lassen. Gelegentlich umrühren.
4. Inzwischen Mais und Bohnen abtropfen lassen. Nach 30 Minuten Kochzeit mit in den Topf geben, verbliebenen Knoblauch ebenfalls zufügen. Die restliche Kochzeit ohne Deckel garen. Nach Belieben mit Sambal Olek abschmecken.

Tipp

Zum Chili con Carne mit Rind passt Baguette oder, wie hier auf dem Bild, eine Salatbeilage.