Chili con carne mit Rindfleisch

Rezept gegen Heißhunger! Das Chili con carne mit Rindfleisch und Bohnen macht garantiert alle satt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Rindfleisch
200 g	Tomaten (passiert)
150 ml	Rotwein
1 Dose	Bohnen
1 Dose	Mais
3 EL	Öl
2 Stk.	Paprika
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den Partyklassiker **Chili con Carne mit Rindfleisch** zuerst die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Gewaschene Paprika in kleine Stücke schneiden. Bohnen und Mais abtropfen lassen. Das Fleisch in mundgerechte Würfel bzw. Stücke schneiden.

2. Öl in einem hohen Topf sehr heiß werden lassen, Fleisch und Zwiebeln von allen Seiten etwa 10 Minuten rösten. Die Paprika zufügen und weitere 5 Minuten garen. Mais und Bohnen dazugeben, Topf verschließen und 10 Minuten köcheln. Mit dem Rotwein ablöschen, die passierten Tomaten unterrühren.

3. Mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Deckel eine halbe Stunde leicht

köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Tipp

Baguette und andere Brotsorten passen immer zu Chili con Carne mit Rindfleisch. Garnieren kann man mit frischen Chilistückchen, Kräutern, Tomaten oder Paprika.