

Chili con carne

Schnelles Rezept, das man ganz nach Geschmack "anschärfen" kann. Chili con carne ist als klassisches Partygericht ideal für einen schönen Abend mit Freunden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|----------|----------------------------------|
| 800 g | Faschiertes |
| 200 ml | Rindsuppe |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 1 Stk. | Paprika (grünen) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Dose | Mais |
| 1 Schuss | Öl |
| 2 EL | Paprikapulver |
| 1 Dose | Bohnen (rote) |
| 1 Stk. | Paprika (roten) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 TL | Thymian |
| 1 Dose | Tomaten |
| 1 Dose | Bohnen (weiße) |
| 2 Stk. | Zwiebel |

Zubereitung

1. Das **Chili con carne** lässt sich in vielen Varianten zubereiten. Für dieses Grundrezept den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili und Paprika waschen und ebenfalls würfeln. Bohnen und Mais abgießen.
2. Das Hackfleisch portionsweise in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Knoblauch und Zwiebeln anrösten, Paprika zufügen und kurz mitrösten. Fleisch wieder dazugeben. Paprikapulver unterrühren, mit Dosentomaten und Rinderbrühe aufgießen.
3. Mit Pfeffer, Salz, Chili und Thymian würzen und etwa 20 Minuten lang köcheln lassen. Am Ende der Garzeit Bohnen und Mais einrühren und erhitzen. Erneut mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp

Zu dem beliebten Partygericht Chili con carne passen Nudeln, Rohkoststreifen, Toast oder Baguette.