

Chili con carne schnell und scharf

Rezept für satte und zufriedene Gäste! Das Chili con carne schnell und scharf wird in einer leckeren Rotweinsauce zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Faschiertes
250 ml	Rotwein
1 Stk.	Chili
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Paprikapulver
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Dose	Tomaten (geschälte)
2 EL	Zucker
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Das **Chili con carne schnell und scharf** wird in der Pfanne zubereitet. Zunächst die Zwiebel

abziehen, klein würfeln. Paprikaschoten klein schneiden, Chilischote sehr fein hacken.

2. Mais und Kidneybohnen abgießen. Pfanne mit Olivenöl ausstreichen und aufheizen. Zwiebel anrösten, das Faschierte zufügen und anbraten. Paprikawürfel und gehackte Chilischote einrühren.
3. Mit den Gewürzen und dem Zucker abschmecken. Mit Rotwein löschen. Wenn die Paprika fast bissfest gegart sind, Bohnen, Mais und Dosentomaten einrühren. Erneut aufkochen und gegebenenfalls nachwürzen.

Tipp

Baguette, Pizzabrot oder ein herzhaftes Schwarzbrot sind perfekte Beilagen zum schnellen und scharfen Chili con carne.