

# Chili con carne Suppe

Die Chili con Carne Suppe ist ein würzig, scharfes Rezept aus der mexikanischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (klein)
2 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk. <a href="#">Paprika</a>
1 Stk. Chilischote
1 Dose Kidneybohnen (425 ml)
200 g Mais (aus der Dose)
2 EL Öl
500 g <a href="#">Faschiertes</a> (gemischt)
2 EL Tomatenmark
1 Prise Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise Kreuzkümmel (gemahlen)
2 Dosen Tomaten gewürfelt (a' 425 ml)
350 ml Gemüsebrühe
1 Handvoll Korianderblätter (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für die **Chili con carne Suppe** die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Die Paprika in Stücke schneiden und die Chilischote zerkleinern. Die Bohnen in einem Sieb mit Wasser abspülen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Faschierte einige Minuten anrösten, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Chili dazu geben.

3. Das Tomatenmark einrühren, mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Gemüsebrühe, Mais und Bohnen hinzufügen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die klein gehackten Koriander Blätter hinzufügen und bei Bedarf nochmals abschmecken. In Teller anrichten und mit Weißbrot genießen.

## Tipp

Die Chili con carne Suppe kann man noch mit gekochten Nudeln und geriebenen Käse verfeinern.