Mexikanischer Bohneneintopf

Mit diesem Rezept wird die Party ein Erfolg. Der Mexikanische Bohneneintopf macht wenig Arbeit und ist besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

600 g	Rinderfaschiertes
400 g	Rote Bohnen
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Chilischote (rot)
2 TL	Chilipulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmel
2 Dosen	Tomaten (ca. 800 g)
1 Schuss	Olivenöl
200 g	Tomaten (getrocknet)
0.5 Stk.	Zimtstangen

Zubereitung

1. Dieser **Mexikanischer Bohneneintopf** ist in wenigen Handgriffen zubereitet. Zu Anfang Zwiebeln und Knoblauch gründlich abziehen und auf einem Schneidebrett fein zerhacken.

2. Olivenöl in eine tiefe Pfanne oder einen Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Cilischote fein zerhacken und mit dem Chilipulver, Salz und Pfeffer sowie Kreuzkümmel in diese Pfanne geben.

3. Nun mit einem Kochlöffel das faschierte Rindfleisch einrühren und bei moderater Hitze anbräunen.

4. In der Zwischenzeit aus getrockneten Tomaten und Öl mit dem Mixer eine Paste herstellen. Anschließend die Paste, Dosentomaten und nach Belieben etwas Wasser in das Faschierte einrühren. Das Ganze erneut abschmecken.

5. Den Eintopf aufkochen lassen und die Pfanne erst dann mit einem Deckel verschließen. Die Temperatur herabsetzen und das Chili 60 Minuten köcheln lassen.

6. 30 Minuten vor Ende der Kochzeit die roten Bohnen abgießen und zum Chili geben. Den Bohneneintopf in kleinen Schalen anrichten.

Tipp

Den Mexikanischen Bohneneintopf mit frisch geschnittenen Kräutern garnieren. Dazu schmeckt frisches oder geröstetes Weißbrot.