Mexikanischer Eintopf

Der mexikanische Eintopf schmeckt pikant und feurig. Ein köstliches Rezept mit Bohnen und Rindfleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

500 g	Rindfleisch
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
500 ml	Rinderbouillon
2 EL	Tomatenmark
1 Messerspitze	Chilipulver
2 Stk.	Peperoni
1 Dose	Rote Bohnen
50 g	Mais (aus der Dose)
	Ketchup
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den **mexikanischen Eintopf** das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten.

2. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und zum Fleisch geben. Mit heißer Bouillon aufgießen, Chilipulver und Tomatenmark hinzugeben und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 Stunde garen lassen.

3. Die Bohnen, Mais und die in Streifen geschnittenen Peperoni dazu geben und weitere 15

Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und je nach Belieben mit Tomaten Ketchup abschmecken.

Tipp