Mexikanisches Chili con carne

Für mexikanisches Chili con carne gibt es viele Rezepte mit unterschiedlichen Zutaten. Diese leckere Variante wird mit magerem Hühnerfleisch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

1 Stk.	Chilischote
1 EL	Chilipulver
750 g	Tomaten
1 kg	Hühnerfleisch
3 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Kreuzkümmel
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 TL	Majoran
0.5 TL	Oregano
30 ml	Pflanzenöl
500 g	Bohnen (rote)
6 Stk.	Chilischoten (rote und getrocknet)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
350 g	Zwiebel

Zubereitung

1. **Mexikanisches Chili con carne** ist eine regional deftige Delikatesse. Im Fokus stehen die Chilis, diese werden in warmem Wasser zu Beginn eingeweicht und das für ganze 30 Minuten. Anschließend Chilis abtropfen und Flüssigkeit parat halten. Einen geringen Anteil der Flüssigkeit gemeinsam mit den eingeweichten Chilis in einen Mörser oder Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Paste vermengen.

2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein zerhacken, um diese gemeinsam in eine Pfanne mit heißem Öl zu geben. Mageres Hühnerfleisch fein würfeln und in die Pfanne zu den Zwiebeln und Knoblauch geben und bei einer geringen Hitze hellbraun anbraten.

3. Nun die Chilipaste hinzufügen. Chilischote, Chilisaft oder alternativ scharfes Chilipulver mit dem Lorbeerblatt, Kreuzkümmel, getrocknetem Majoran und Oregano sowie Salz und Pfeffer kochen. Anschließend die geschälten Tomaten hinzugeben und einrühren. Das Ganze für circa eine Stunde köcheln.

4. 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit die roten Bohnen hineingeben und zuletzt auf tiefen Tellern anrichten.

Tipp

Das Mexikanische Chili con carne lässt alle Möglichkeiten offen, um auch andere Gemüsesorten zu verwenden.