Original Mexiko Chili con carne

Ein feuriges Rezept mit Chili, Bohnen und Paprika: Das original Mexiko Chili con carne kommt immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Rindfleisch
500 g	Schweinefleisch
500 g	Tomaten
50 g	Schweineschmalz
20 g	Speisestärke
1 TL	Chilipulver
1 l	Fleischbrühe
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Dose	Bohnen (rote)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Dose	Bohnen (weiße)
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Dieses **Original Mexiko Chili con carne** wird in der Kasserolle zubereitet. Wer trockene Bohnen verwendet, muss diese am Vortag einweichen und mit dem Rindfleisch garen. Zwiebel schälen, in nicht zu kleine Stücke schneiden. Gewaschene Tomaten und Paprika ebenfalls zerkleinern. Fleisch in mundgroße Würfel schneiden.

2. Knoblauchzehe zerdrücken. Bohnen abgießen. Speisestärke kalt anrühren. Kasserolle einfetten und auf dem Herd heiß werden lassen. Fleisch bei großer Hitze anbraten, mit Fleischbrühe ablöschen, etwa 25 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Chilipulver, Kümmel, Knoblauchzehe und Salz zufügen. Weitere 25 Minuten köcheln.

3. Währenddessen Tomaten, Zwiebeln und Paprika in einer Pfanne mit wenig Fett anbraten und abgedeckt fertig garen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit der Speisestärke abbinden.

4. Gemüsemischung und Bohnen zum Rindfleisch geben, gründlich umrühren und heiß durchziehen lassen. Noch einmal mit Gewürzen abschmecken.

Tipp

Statt mit Brot kann man das Original Mexiko Chili con carne auch mit Reis oder Nudeln servieren.