

Party-Chili con Carne

Ein unkompliziertes Rezept für das würzige Party-Chili con Carne. Die schönen Farben von Paprika, Chili, Mais und Bohnen machen Appetit auf mehr.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Chilischote
1 kg	Faschiertes (vom Rind)
500 g	Kidneybohnen
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Dosen	Mais
1 Schuss	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
500 g	Paprikaschoten (grün)
500 g	Paprikaschoten (rot)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500 g	Tomaten (geschält)
2 Stk.	Zwiebeln

Zubereitung

1. Für das **Party-Chili con Carne** den Knoblauch schälen und durchpressen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Chilischote waschen, längs einschneiden und entkernen, in feine Ringe schneiden.
2. Die Dosentomaten samt Flüssigkeit in eine kleine Schüssel umfüllen und grob zerkleinern. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin anrösten. Das Faschierte zufügen und gut anbraten. Anschließend den Knoblauch mit einrühren, die Tomaten und den

Tomatensaft zufügen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

3. Die Chilistückchen einrühren. Bei niedriger Temperatur abgedeckt etwa 30 bis 40 Minuten lang köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Bohnen und den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Paprikaschoten waschen, entkernen, Stiel entfernen, in grobe Würfel schneiden. Nach der Garzeit Mais, Bohnen und Paprikawürfel mit in den Topf geben und weitere 10 Minuten fertig köcheln lassen. Anschließend das Chili con Carne genießen.

Tipp

Das Party Chili con Carne mit Baguette oder Reis servieren.