

# Scharfes Chili con carne

Das scharfe Chili con carne ist ein beliebter Bohnen-Faschiertes Eintopf. Ein Rezept für Liebhaber der feurigen Mexikanischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

300 g	Mais
400 g	Kidneybohnen
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
2 Stk.	Chilischoten (rot)
400 g	Rinderfaschiertes
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
250 ml	Rotwein
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
400 g	<a href="#">Tomaten</a> (gewürfelt aus der Dose)
200 ml	Rinderbrühe

## Zubereitung

1. Für das **scharfe Chili con carne** den Knoblauch und Zwiebel schälen, fein zerhacken. Den Paprika in grobe Stücke schneiden, die Chilischoten fein würfeln. Den Mais und Kidneybohnen aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfaschierte scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten, Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Die Chili und Paprika hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend

die Tomaten, Mais und Bohnen hinzugeben.

3. Bei geringer Hitze etwa 90 Minuten köcheln. Sollte das Chili con carne während der Garzeit zu trocken werden, mit Rinderbrühe verdünnen.

## Tipp

Wenn jemand das Chili con carne noch schärfer möchte, einfach Tabasco zum nachwürzen auf den Speisetisch stellen.