

Würzig-scharfes Chili con carne

Das würzig-scharfe Chili con carne ist ein Evergreen auf Partys. Das Rezept gelingt immer und Reste schmecken aufgewärmt fast noch besser!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

350 g	Faschiertes (vom Rind)
250 g	Kidneybohnen
200 g	Tomaten (geschälte)
1 Messerspitze	Bohnenkraut
1 Messerspitze	Cayennepfeffer
1 Stk.	Chilischote
3 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Schuss	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Salz
1 Dose	Tomatenmark
2 Stk.	Zwiebeln

Zubereitung

1. Für das würzig-scharfe Chili con Carne die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Chilischote grob hacken. Frische Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch zerdrücken. Bohnen abgießen und abtropfen lassen.
2. Olivenöl in einem Topf oder einer großen Pfanne heiß werden lassen. Das Faschierte anbraten, Temperatur herunterschalten und einige Minute garen. Zwiebelwürfel dazugeben und mitrösten.

3. Geschälte sowie frische Tomaten, Tomatenmark, Chilischote, Knoblauch und Kidneybohnen unterrühren. Mit Gewürzen abschmecken und gründlich durchrühren. Bei geschlossenem Deckel rund 30 Minuten lang bei geringer Hitze köcheln lassen.

Tipp

Weißbrot, Kartoffeln, Nudeln oder Reis: Zum würzig-scharfen Chili con Carne passen viele Beilagen.