



Chili con Carne

Garzeit: ca. 25 min
Zubehör: emaillierter Gusseisentopf 5,7 l

Zutaten:

1 EL Butterschmalz
500 g Rinderhack
1 EL Tomatenmark
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose stückige Tomaten
200 ml Gemüsebrühe
1 Dose Kidneybohnen
1 kleine Dose Mais
1 TL Zucker
2 TL Chili con Carne Gewürz
1/4 TL gem. Kümmel
2-3 Prisen frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL Salz

optional Chilipulver oder frische
Chilischote

Zubereitung:

Kidneybohnen im Edelstahlsieb waschen und abtropfen lassen.
Mais dazugeben und auch abtropfen lassen.

Butterschmalz im emaillierten Gusseisentopf erhitzen und Hack
darin krümelig anbraten.
Tomatenmark zufügen und mitrösten.

Zwiebel fein gehackt zufügen und Knoblauch durch die Knoblauch-
presse dazupressen.
Beides andünsten.

Mit stückigen Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen und kurz
aufkochen lassen.

Kidneybohnen und Mais zufügen.

Zucker und Gewürze zufügen und optional mit Chilipulver oder
mit in dünne Scheiben geschnittener Chilischote nach Geschmack
schärfen.

10-15 min auf niedriger Hitze ohne Deckel köcheln lassen.

Dazu passt frisches Baguette und saure Sahne-/ Schmandkleckse.

