

Chili con Carne



Zutaten: 500 g Zwiebeln gewürfelt, 3 Knoblauchzehen gewürfelt, 1 kg Rinderhackfleisch, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, 1 große Dose geschälte Tomaten (500 g), 1 l frisch&fertig-Brühe, je 1 rote und gelbe Paprika geputzt und in Würfel geschnitten, 1 kleine Dose Maiskörner, 1 kleine Dose Kidneybohnen, Tabasco, 1 Prise Zucker, 200 g saure Sahne

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln- und Knoblauch in Öl glasig anbraten, dann Fleisch und Tomatenmark mitbraten, mit Brühe aufgießen, geschälte Tomatenwürfel zugeben und 40 Minuten garen. Nach 30 Minuten Paprikawürfel, Maiskörner und abgetropfte Kidneybohnen dazugeben.

Das Chili con Carne ist fertig, wenn die Konsistenz glänzend und dicklich ist. Zum Schluss mit einer Prise Zucker, Tabasco und Chili abschmecken, einen Klecks saure Sahne darauf setzen und mit Weißbrot servieren

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie in unserem Fleischkochbuch oder unter www.vinzenzmurr.de