CHILI CON CARNE

geschrieben von Karin Knorr | 25. Oktober 2016

Ich liebe Gerichte für die ich nur einen Topf brauche. Alles rein und vor sich hin köcheln lassen. Besonders praktisch, wenn sich Besuch angesagt hat. In der Zwischenzeit kann man den Tisch decken oder andere Dinge tun. Und wenn etwas übrig bleibt, schmecken diese Eintöpfe am nächsten Tag noch besser. Chili con Carne ist überall beliebt. Ich habe wieder ein Video dazu auf #YouTube hochgeladen. Schaut selbst.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rinderhack
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Dose Kidneybohnen
- 3 EL Tomatenmarkt
- 1 mittlere Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Brühe
- 2 EL Kreuzkümmel
- 1 TL Chili
- 2 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- Olivenöl

Zubereitung:

In einem großen Topf Öl erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebelwürfel anbraten. Knoblauch, Kreuzkümmel, Chili und Hackfleisch dazugeben und 5 Minuten braten, bis das Fleisch braun und krümelig ist. Tomaten, Tomatenmark, Kräuter und Brühe hinzufügen, alles gut verrühren und ca. 45-50 Minuten köcheln lassen. Wenn die Soße cremig ist, die Bohnen hinzufügen, kurz aufkochen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chili mit saurer Sahne und Cheddar garnieren und servieren.

Tipp: Chili con Carne kann mit verschiedenen Fleischsorten zubereitet werden. Viele verwenden noch Mais. Hierzu passen Mais-Chips, Tacos oder auch Reis.

Dieses Rezept könnte euch auch interessieren: Rindergulasch – orientalisch

Ich hoffe, ich konnte euch mit diesem Klassiker ein wenig inspirieren. Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit,

eure Karin Knorr