

Chili con carne

Zutaten:

500 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Chili-Gewürzmischung
1 TL	Oregano
	Salz
	Pfeffer
125 ml	Rotwein
1	Dose Mais
1	Dose Kidneybohnen
1	Dose geschälte Tomaten in Stücken
1	grüne Paprikaschote
1	rote Chilischote



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und langsam krümelig braten. Tomatenmark, Chiligewürz, Oregano, Salz und Pfeffer zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Mais und die Kidneybohnen absieben und unter das Hackfleisch rühren. Die Tomaten mit dem ganzen Saft unterrühren.

Die Paprikaschote waschen, putzen und grob würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden. (Wer es nicht so scharf mag, kann die Chilischote auch weglassen.) Beides unter das Chili rühren und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.

Dazu reicht man frisches Weißbrot oder Baguette.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.