



Kräftiges Rindfleisch Chili

Kräftiges Rindfleisch Chili

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

400 g Rindfleisch, in mundgerechte Stücke geschnitten

2 Esslöffel McCormick Der Feurige Allrounder-Mix

1 große Karotte, geschält und fein geschnitten

1 Zwiebel, (geschält und) fein geschnitten

1 Stängel Sellerie, (geschält und) fein geschnitten

250 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond Bio

2 Esslöffel Tomatensauce

2 Dose gehackte Tomaten

1 Dose Don Enrico Kidney Beans natural

Zum Servieren:

250 g Basmati Reis

100 g Cheddar Käse, gerieben

1 Avocado, (geschnitten)

100 g Sour Cream Dip

Gesamtzeit: 2 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kräftiges Rindfleisch Chili

1.

Ofen auf 160 °C vorheizen.

Erhitze in einem großen, tiefen Bräter mit Deckel das Olivenöl, bis es heiß ist, und füge nach und nach das Rindfleisch hinzu. Brate das Fleisch gut an, bis es schön braun ist. Tipp: Die Form nicht überfüllen, damit alle Fleischstücke gleichmäßig Farbe bekommen.

Wenn das Fleisch fertig ist, lege dies in einer extra Schüssel zur Seite. Wiederhole diesen Vorgang bis das ganze Fleisch angebraten ist.

Gare nun das Gemüse für 5–10 min. im Ofen an, bis es weich ist, und gib das Rindfleisch wieder dazu.

Alles gut würzen und die Tomatensauce hinzufügen. Gut umrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Schluss kommen die Kidneybohnen, die gehackten Tomaten und den Rinderfond hinzu. Alles gut vermengen und weiterköcheln.

Sobald es anfängt zu köchen, lege den Deckel auf die Form und platziere die Form mittig im Backofen für weitere 2 Stunden.

Bevor die Zeit abgelaufen ist, den Basmatireis nach Packungsanleitung zubereiten. Das Chili zusammen mit dem Reis und deinen Lieblings-Toppings servieren.

Tipp:

Probiere gebackene Kartoffeln anstatt Reis!