



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Chili con Carne

Chili con Carne

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauch

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

400 g gehackte Tomaten

1 Dose Don Enrico Kidney Beans natural

140 g Mais

400 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond Bio

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Teelöffel Chilipulver

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Salz

Pfeffer

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Chili con Carne

1.

Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten.

Rinderhackfleisch dazugeben und unter ständigem Rühren anbraten, bis es durch ist. Dann die Paprika hinzufügen und für weitere 2-3 min. anbraten.

Tomatenmark, Chilipulver und Kreuzkümmel in den Topf geben und gut umrühren.

Gehackte Tomaten, Kidneybohnen, Mais und Rinderfond hinzufügen. Gut umrühren. Dann das Ganze einmal zum Kochen bringen und die Hitze daraufhin reduzieren. Für etwa 30-40 min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Chili mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Reis, Tortilla-Chips, geriebenem Käse, saurer Sahne oder Koriander servieren.