

Kochen mit Klaus

Chili con Carne-Gratin mit Kartoffeln 🌶️

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 850 g Kartoffeln, 2 Chilis, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 Möhren, Öl,
- 4 EL Tomatenmark, 1 EL scharfes Paprikamark, 1 D. geh. Tomaten,
- 250 g Paprika-Mix, 500 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 150 ml Rotwein,
- 2 EL Bratensaft, 2 Dosen Chilibohnen, 1 D. Mais, Oregano, Petersilie,
- 200 ml Fleischbrühe, 200 g Schmand, 250 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Kartoffeln grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 15 Min. garen, abgießen u. in einer Auflaufform verteilen. Möhren klein, Zwiebeln, Knobli u. Chilis fein, Paprika mittel würfeln.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, salzen u. pfeffern. Möhren, Zwiebeln, Knobli u. Chili mitbraten, Tomaten- u. Paprikamark mitbraten, mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Bratensaft, Tomaten, Brühe, Chilibohnen mit Sauce u. Schmand einrühren, 25 Min. köcheln lassen. Mais abtropfen lassen, mit Kartoffeln u. Kräutern unterheben, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Chili über die Kartoffeln geben, Käse darüber streuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

