

Kochen mit Klaus

Chili con Carne mit grünen Bohnen (🌶️+)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 750 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Möhren,
- 1-2 Chili, 1 Lauchzwiebel, 500 g Paprika-Mix, 250 g grüne TK-Bohnen
- Olivenöl, 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 2 EL Mehl,
- 200 ml Rotwein, 250 ml Fleischbrühe, 1 D. geh. Tomaten, Oregano,
- 2 D. Chili-Bohnen, 2 kl. D. Mexiko-Gemüse, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebelweiß, Knobi u. Chili fein hacken. Lauchgrün in Ringe schneiden, Paprika mittel würfeln. Möhre grob raspeln.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhre, Chili mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Gulaschcreme u. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein, Tomaten, Brühe ablöschen u. aufkochen. 20 Min. köcheln lassen.



3. Paprika, grüne Bohnen, Chili-Bohnen mit Sauce u. Mexiko-Gemüse unterheben u. weitere 30-40 Min köcheln lassen. Kräuter einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofenbaguette reichen!

