

Kochen mit Klaus

Chili con Carne-Pfannkuchen (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Mehl, 2 Eier, 150 ml Milch, 200 ml Selters, Salz, Pfeffer, Butter,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Chili, 1 Möhre, 150 g grüne TK-Bohnen,
- 250 g Paprika-Mix, 350 g Hack, Olivenöl, 4 EL Tomatenmark, Zucker,
- 150 ml Rotwein, 1 EL Mehl, 1 D. geh. Tomaten, 1 Dose Chili-Bohnen,
- 1 kl. Dose Mexiko-Gemüse, Oregano, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi u. 1 Chili fein hacken. Möhre schälen u. grob raspeln. Paprika mittel würfeln. Mexikanisches Gemüse abgießen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhre, Chili u. Tomatenmark mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Mehl einrühren, mit Rotwein u. Tomaten ablöschen u. aufkochen. 20 Min. köcheln lassen. Chili-Bohnen mit Sauce mit Gemüse unterheben u. weitere 30 Min köcheln lassen. Kräuter einrühren.



3. Mit Mehl, Eiern, Milch, Selters u. ½ TL Salz einen Teig rühren, mind. 30 Min. quellen lassen. Aus dem Teig in heißer Butter 3-4 Pfannkuchen backen, auf Teller legen, mit Chili bedecken u. servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren!

