

Kochen mit Klaus

Chili con Carne-Topf mit Bohnen (🌶️+)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 Möhren,
- 2 Chili, 2 rote Paprika, 400 g grüne TK-Bohnen, Olivenöl, 2 EL Mehl,
- 4 EL Tomatenmark, 3 EL scharfe Paprikacreme, 200 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Dose geh. Tomaten, 2 Dosen Chili-Bohnen,
- 1 Dose Mais, 60 g Schinkenwürfel, Majoran, Oregano, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobli u. Chili klein hacken. Paprika mittel würfeln. Möhre grob raspeln.



2. Schinkenwürfel in heißem Olivenöl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln, Knobli, Möhre, Chili mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Paprikacreme 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. Mais unterheben u. weitere 30 Min köcheln lassen. Kräuter einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofenbaguette reichen!

