

Kochen mit Klaus

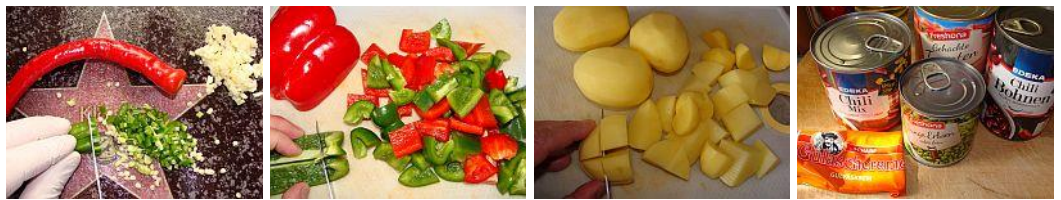
Chili con Carne-Topf mit Kartoffeln 🌶️

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Möhren,
- 2 Chili, 1 rote, 1 grüne Paprika, 600 g Kartoffeln, Olivenöl, 2 EL Mehl,
- 100 g Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 D. geh. Tomaten, 1 Dose Chili-Mix, Oregano,
- 1 Dose Chili-Bohnen, 1 kl. Dose Erbsen, Oregano, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein hacken. Paprika mittel würfeln. Möhre grob raspeln. Kartoffeln in Würfel schneiden u. 12 Min. in kochendem Wasser garen, abgießen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhren, Chili mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Gulaschcreme u. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein, Tomaten, Brühe ablöschen, Paprika, Chili-Bohnen mit Sauce u. Chili-Mix zugeben, aufkochen. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kräuter einrühren. Kartoffeln u. Erbsen unterheben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

