

Kochen mit Klaus

Kürbis Con Carne (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Olivenöl,
- 1 kg Hokkaido-Kürbis, 1 rote Paprika, 2 Chili, 2 EL Mehl, Ketchup,
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Paprikacreme, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Dose geh. Tomaten, 1 Dose Chili-Bohnen,
- je 1 kl. Dose Mais & Erbsen, Oregano, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Kürbis halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel auskratzen, Kürbis mittel, Zwiebeln klein, Knobi, Chili fein, Paprika nach Belieben würfeln.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, salzen u. pfeffern. Kürbis u. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein, Tomaten u. Brühe ablöschen. Abgedeckt 30 Min. köcheln lassen. Paprika, Chili-Bohnen mit Sauce zugeben, aufkochen u. 30 Min. köcheln lassen. Kräuter u. Ketchup nach Belieben einrühren. Für 1 Tag kühl stellen.



3. Chili-Topf mit Mais & Erbsen aufwärmen, mit Salz u. Pfeffer würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofenbaguette reichen. Lecker!!

