

Kochen mit Klaus

Mexikanischer Feuertopf (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Chili,
- 1 rote Paprika, 250 g grüne TK-Bohnen, 4 EL Tomatenmark,
- Olivenöl, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 2 EL Mehl, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 1 Dose geh. Tomaten, 1 Dose mexik. Gemüse,
- 1 Dose Chili-Bohnen, 1 kl. Dose Mais, Oregano, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi u. Chili fein hacken. Paprika mittel würfeln. Mexikanisches Gemüse u. Mais abgießen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Chili mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Gulaschcreme u. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein, Brühe u. Tomaten ablöschen u. aufkochen. 30 Min. köcheln lassen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette reichen!

