

# Kochen mit Klaus

## Pikanter Chili con Carne-Topf (🌶️)

### Zutaten: (Für 6 Personen)

- 800 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 4 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 3 Möhren,
- 3 Chili, 500 g rote Paprika, Olivenöl, 2 EL Mehl, 100 g Tomatenmark,
- Je 250 ml Rotwein & Fleischbrühe, 1 Dose geh. Tomaten, Ketchup,
- 1 Dose Mais, 2 Dosen Chili-Bohnen, Oregano, Majoran, Petersilie

### Zubereitung:

1. Am Vortag, Gemüse putzen. Zwiebeln klein, Knobi u. Chili fein, Paprika mittel würfeln. Möhren grob raspeln.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Möhren, Chili mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren, mit Rotwein, Tomaten u. Brühe ablöschen. Paprika, Chili-Bohnen mit Sauce zugeben, aufkochen. 30 Min. köcheln lassen. Mais, Kräuter u. Ketchup nach Belieben einrühren.



3. Chili-Topf aufwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Steinofenbaguette reichen. Lecker!!*

