



Chili con Carne

Zutaten

- 800 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 2 große, weiße Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 8 rote und grüne Chili-Schoten
- 1 rote oder orangene Paprika
- 1 Dose Mais
- 2 Dosen Kidney-Bohnen
- 1 kg stückige Tomaten
- 50 ml Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 50 ml Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- Olivenöl zum Braten
- Oregano
- je 1 TL Kreuzkümmel, Cayenne-Pfeffer, brauner Zucker, Salz

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten mit Olivenöl anbraten, dann Hackfleisch dazugeben und alles weiter scharf anbraten, mit Rotwein ablöschen, Rinderbrühe dazugeben und aufkochen lassen, Tomaten und Tomatenmark hinzugeben, danach die Gewürze, eine halbe Stunde köcheln lassen, danach Mais, Bohnen und Paprika. 20 Minuten bei mittlerer Hitze stehen lassen und umrühren nicht vergessen.