

Chili con carne

Stina F., Januar 2022

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Hackfleisch halb und halb oder nur Rinderhackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch (wer es nicht mag, kann es auch weglassen)
1-2 Paprikaschoten (am besten rote, das sieht am Ende am schönsten aus)
2 EL Tomatenmark
1-2 Dosen gehackte Tomaten (oder Pizzatomaten)
1-2 Dosen Kidneybohnen
1 Dose weiße Bohnen
1 Dose grüne Bohnen (wer möchte)
1 Dose Mais
Etwa 500 ml Gemüsebrühe (bis zur gewünschten Dicke aufgießen)
Pfeffer
Cayennepfeffer
Paprikapulver (rosenscharf)
Chilipulver
Salz
Etwas Zucker
Tabasco (nach Bedarf)
Etwas echtes Kakaopulver zum Verfeinern (kein Kaba o.ä.)
Etwas Öl zum Braten

Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem tiefen Topf im Öl goldgelb anbraten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Ab und zu umrühren und das Hackfleisch gut zerkleinern.

Paprika putzen, in Würfel schneiden und mit zum Hackfleisch geben. Tomatenmark und Dosentomaten zufügen und mit braten. Dann den geschälten und klein gehackten Knoblauch und die Gewürze dazugeben. Besser erst etwas vorsichtiger würzen und später nachwürzen, damit es nicht zu scharf wird. Jetzt die Brühe dazu gießen und bei mittlerer Hitze 30 – 45 Minuten einkochen lassen. Wenn die Flüssigkeit einkocht, immer wieder Brühe hinzufügen.

Nach ca. 25 - 30 Minuten Bohnen und Mais aus der Dose abgießen, kurz abspülen und hinzufügen. Dann alles noch mal abschmecken und eventuell nachwürzen. Wer möchte, kann das Chili auch noch mit ca. ½ Teelöffel echtem Kakaopulver verfeinern.

Zu dem Chili schmecken Baguette/Weißbrötchen oder natürlich Nachos oder Tortillas. Sollte das Chili zu scharf sein, kann man einen Esslöffel Schmand dazugeben.

Und kleiner Tipp: Gut durchgezogen schmeckt das Chili am besten. Es ist also am nächsten Tag noch leckerer und wenn man Gäste damit bekochen möchte, kann man es auch am Tag vorher zubereiten!

Guten Appetit!

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Kochzeit ca. 45 Minuten