

CHILI CON CARNE



Zutaten:

- 500 g Faschiertes
- 5 EL Tomatenmark
- 500 ml Tomaten (passiert)
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidney Bohnen
- 2 Stk. Paprika rot (geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Majoran
- 1 TL Kümmel
- 1 kleine Chillischote
- 2 EL Senf
- etwas Essig zum Abschmecken
- etwas Suppe zum Aufgießen

Zubereitung:

Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne heiß werden lassen und das Faschierte darin anbraten bis es schön krümelig wird. Nun Tomatenmark und Senf kurz mitanrösten, mit Suppe aufgießen und alles einkochen lassen.

Mais, Tomaten, Paprika und Bohnen dazugeben und solange köcheln lassen, bis die Paprika weich sind.

Vor dem Servieren das Chili con carne mit Chili und den restlichen Gewürzen gut abschmecken.

Ein kleiner Tipp: Chili con Carne schmeckt auch am nächsten Tag super und kann problemlos eingefroren werden.

Dazu passt Weißbrot oder Nudeln.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!