



Chili con Carne

4 Portionen

Zutaten:

500 g Tartar

1 TL Öl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Salz & Pfeffer

400 g stückige Tomaten

400 g passierte Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 rote Paprikaschote

1 Chilischote

6-8 Tomaten

1 Dose (330g) Mais

1 Dose (425 g) Kidneybohnen

1 Dose (425 g) weiße Bohnen oder andere

Zubereitung:

1. Das Tatar in einer Pfanne mit dem Öl gut anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln und zu dem Tartar geben, wenn dieses fast durchgegart ist. Kurz mit anbraten, dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den beiden Tomatensorten und dem Tomatenmark ablöschen.

2. In der Zwischenzeit die Paprika und Chili waschen und entkernen. Die Paprika in Würfel schneiden, die Chili ganz fein hacken. Beides zum Fleisch geben und ca. 10-15 Minuten garen.

3. Die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und würfeln. Den Mais und die Bohnen abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten ins Chili geben. Nun so lange kochen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht und alles gut durchgezogen ist (ca. weitere 10-15 Minuten).

4. Kräftig mit Salz und Pfeffer, und wenn gewünscht Chilipulver, würzen (aber Achtung: durch die gewürfelte Chili sollte es schon scharf sein) und servieren.