

**pb**  
*die beste Küche*

## Chili Con Carne

### Heißes Chili für kalte Wintertage

Wenn es draußen richtig stürmt und schneit, gibt es nichts Besseres als ein feurig heißes Chili, um sich wieder aufzuwärmen. Einfach und schnell gekocht, ist es ein Klassiker der Lust auf mehr macht. Das würzige Gericht passt perfekt in die kalte Jahreszeit und wird auch Ihre Familie begeistern.

Einen guten Appetit!



# Chili Con Carne

## Zutaten für 4 Personen

500 g	Rinderhackfleisch
800 g	passierte Dosentomaten
250 g	ca. 1-2 rote Paprika
1 Dose	Kidneybohnen (250 g)
1 Dose	Mais (140 g)
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
50 g	Tomatenmark
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
3 EL	Olivenöl

Chili-/ Cayennepfeffer,  
Pfeffer, Salz, Prise Zucker  
(zum Abschmecken)

Crème Fraîche  
(zum Servieren)



## einfach und schnell – ideal für Familien

Zwiebel und Knoblauch in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl andünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. In der Zwischenzeit die Paprika in kleine Würfel schneiden, sowie die Kidneybohnen und den Mais abgießen. Wenn das Hackfleisch gut angebraten ist, mit 1 TL Salz und 1 TL Paprikapulver würzen. Dann noch das Tomatenmark und die klein geschnittene Paprika dazu geben und alles kurz mit anrösten. Anschließend die passierten Dosentomaten, die Kidneybohnen und den Mais dazugeben. Das Ganze nach Belieben mit Chili-/ Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Das Chili nun 20 bis 25 Minuten mit Deckel bei mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit einem Klecks Crème Fraîche garnieren und servieren. Guten Appetit!

Unser Tipp: Schmeckt am nächsten Tag fast noch besser!