

Chili con Carne



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Chili con Carne ist der feurige, allseits beliebte „Dauerbrenner“. Dieses klassische Originalrezept ist sehr einfach in der Herstellung, schnell umzusetzen und vom Schärfegrad variabel!

Zutaten

- 400 g gemischtes Hackfleisch, besser Rinderhack
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Paprika rot, in Würfeln
- 1 Paprika grün, in Würfeln
- Koriander, ein wenig gehackt
- 1-2 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 scharfe Chilischote
- Tomatenmark, 2 gehäufte El
- 250 ml passierte Tomaten
- 500 g rote Bohnen (Dose)
- 500 g Mais (Dose)
- ¼ l Rinderfond (wahlweise Fleischbrühe oder Gemüsebrühe)

- Etwas Schmand
- Etwas Rapsöl
- Paprika Edelsüß
- Tabasco

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Knoblauch, die Zwiebeln, Chili Schote in etwas Öl glasig angehen lassen und das Rindergehackte dazu geben, „krümelig“ anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Etwas Tomatenmark dazu geben, kurz mit schwitzen und mit den passierten Tomaten und der Brühe aufgießen.

Schritt4

Ca.15 min. köcheln lassen, erst jetzt die Paprikawürfel für 5 - 6 min. hinzufügen.

Schritt5

Dann folgen die Kidney Bohnen und der Mais für weitere 5 min. und zuletzt das gehackte Koriander Grün.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Gern reiche ich mein Chili mit kleinen Tortillas und saurem Schmand zum Stippen.

Sie sind ein Freund der mexikanischen Küche? Mit vielen Originalrezepten finden Sie in der Kategorie „mexikanische Rezepte“ viele weitere spannende Zubereitungen! Würzig mild oder feurig scharf, sie haben die Wahl!

Rezeptart: National / Regional **Tags:** einfach, feurig, hackfleisch, hausgemacht, Kidney Bohnen, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-con-carne/>