

# Chili verde mit Pilsener Bier und Kartoffelwürfeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Feinherbes Chili, einfallsreiche “Alltagsküche”

## Zutaten

- 800 g Schweinefleisch - Gehacktes (Schweinemetz)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Stangen Frühlingslauch, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 El Pflanzenöl
- 300 ml Pilsener Bier für den feinherben Geschmack
- 6 kleine, grüne Chili Schoten, grob gewürfelt
- 2 grüner Gemüse - Paprika, grob gewürfelt
- 300 g Kartoffeln, grob gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 El Kreuzkümmel (oder Kümmel)
- Etwas Oregano, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas frische Minze, gezupft, grob gehackt
- Etwas Sauerrahm
- Etwas Zitronensaft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Gewürze, (Kreuzkümmel oder Kümmel, Oregano, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, gemahlener Pfeffer und Salz) mit dem gebröckelten Gehackten herzhaft mischen, würzen.

### **Schritt3**

Das Pflanzenöl auf höchster Stufe erhitzen und nach und nach das Fleisch dazu geben, kräftig anbraten.

### **Schritt4**

Den Topf zurück ziehen und das Fleisch zunächst heraus nehmen.

### **Schritt5**

In dem Bratensatz die Zwiebeln und den Frühlingslauch glasig angehen lassen und mit etwas Fleisch - oder Gemüsebrühe ablöschen, den Bratensatz frei kochen.

### **Schritt6**

Nunmehr das Bier und das Fleisch wieder dazu geben, ca. 25 min. leise köcheln lassen. In den letzten 10 - 15 min. danach Chili - und Paprikawürfel zufügen, danach die Kartoffelwürfel, die für eine leichte Bindung sorgen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Vor dem Servieren die Minze und die Petersilie unterschwenken, nachschmecken und mit einem Teelöffel Sauerrahm obenauf, nach Belieben auch etwas Zitronensaft zu Tisch geben.

### **Schritt9**

Dazu das gleiche Pilsener Bier, gekühlt reichen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-verde-mit-pilsener-bier-und-kartoffelwuerfeln/>