



Feuriger Chilitopf mit Chorizo, Creme fraiche und Reibkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Der ideale Party - oder Mitternachtssnack, einfach und schnell

Zutaten

- 500 g Schweinegulasch, in gleichmäßigen Würfeln
- 500 g Rindergulasch, in gleichmäßigen Würfeln
- 125 g spanische Paprikawurst Chorizo in Scheiben
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Stangen Frühlingslauch, grob gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 800 ml Kidney Bohnen / Konserve
- 2 Jalapenos in Ringen aus dem Glas
- 1 Dose ganze Tomaten
- 1 guter El Tomatenmark
- 2 - 3 El Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 El Rosenpaprika
- Etwas Chilipulver nach eigenem Geschmack
- 1/2 l instant Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 200 ml Creme fraiche
- 80 g Pizzakäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das herzhaft gewürzte Fleisch in einer großen Stielpfanne in mehreren Durchgängen scharf anbraten.

Schritt2

In einem ausreichend großen Bräter, die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Frühlingslauch glasig anschwitzen.

Schritt3

Das angebratene Fleisch dazu geben, mit Paprika - und Chilipulver, Tomatenmark und 1 Prise Zucker würzen, kurz mit anschwitzen.

Schritt4

Mit der Fleisch - oder Gemüsebrühe und den grob gewürfelten Tomaten und Tomatensaft aufgießen, bedecken.

Schritt5

Ca. 90 min. leise bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, danach die Fleischstücke prüfen.

Schritt6

Die abgetropften Bohnen, Chorizoscheiben und Jalapenos zufügen, kurz einmal noch aufkochen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Chili in einer Auflaufform oder Schüssel zu Tisch geben, mit Creme fraiche überziehen und geriebenem Käse bestreuen.

Schritt9

Dazu passen auch ergänzender Weise verschiedene Pasta, Risotto oder auch nur knuspriges Brot oder Tortilla Chips.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** chorizo, crème fraiche, reibkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feueriger-chilitopf-mit-chorizo-creme-fraiche-und-reibkaese/>