

Chili con carne

Zutaten (für ca. sechs Personen)

- 1500g Gehacktes vom Rind
- 1500g Paprika
- 750g Tomaten (stückig aus der Dose)
- 750g Kidneybohnen (aus der Dose)
- 375g Mais (aus der Dose)
- drei Zwiebeln (frische oder geröstet)
- Chilis (Art und Menge nach Geschmack)
- eine Limette
- 60g Parmesan
- 30g Schokolade (mit mind. 60% Kakao-Anteil)
- diverse Gewürze
- Baguette

Zubereitung

1. Gehacktes und Zwiebeln mit Sonnenblumenöl in einer Pfanne anbraten und mit Paprikapulver (für etwas Farbe), Pfeffer aus der Mühle, Chili aus der Mühle (Empfehlung des Autors für [extra viel Bumms, ordentlich Bumms + Rauch](#) und/oder [ein wenig Bumms + Rauch](#)), Oregano, Sojasoße und ein klein wenig Salz würzen.
2. Paprika würfeln, Chilis klein schneiden, in einem großen Topf mit Olivenöl (Temperatur sollte nicht zu hoch gewählt werden) langsam andünsten und mit etwas Instantbrühe, Chili aus der Mühle, Oregano, Basilikum und ein klein wenig Salz würzen.
3. Angebratenes mit den Tomaten, den Kidneybohnen, dem Mais, der Schokolade, dem geriebenen Parmesan, dem Saft der Limette und etwas Honig zu dem angedünsteten in den Topf geben.
4. Mit Chili aus der Mühle, Salz und Pfeffer dezent abschmecken, ca. 30 Minuten köcheln lassen und nochmals (abschließend) abschmecken.
5. Das Chili con Carne zusammen mit dem Baguette servieren.

From:

<http://wiki.neumannsland.de/> - Patricks DokuWiki

Permanent link:

<http://wiki.neumannsland.de/rezepte:chili>

Last update: **2019/09/20 08:37**

