



## CHILI CON CARNE

Ein klassisches Chiligericht!

### Zutaten: (für 4 Personen)

150 Gramm Kidneybohnen	Thymian
150 Gramm Gemüsemais	1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel	Chilipulver
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Bund Suppengrün	(frisch oder getrocknet)
2 EL Olivenöl	1 grüne Paprika
250 Gramm Hackfleisch gemischt	500 Gramm Fleischtomaten
2 TL Paprikapulver	2 Tuben Tomatenmark
Salz	375 ml Fleischbrühe



### Zubereitung:

Kidneybohnen und Mais in ein Sieb geben und so lange unter fließend Wasser spülen, bis das Wasser klar bleibt. Gut abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauchzehen und Suppengrün fein würfeln. Das Olivenöl in einem großen Topf erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün anrösten. Das Hackfleisch zufügen und mitbraten. Mit Paprikapulver, Salz, Thymian, Lorbeerblatt und Chilipulver würzen. Die Chilischote entkernen, sehr fein würfeln und unter das Chili con Carne rühren. Paprika halbieren, von weißen Häuten und Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden und zum Chili con carne geben. Fleischtomaten überbrühen, häuten und in Würfel schneiden. Zum Chili con Carne zugeben. Tomatenmark zufügen und mit Fleischbrühe auffüllen. Kidneybohnen und Mais zufügen. Im offenen Topf ca. 2 Stunden auf mittlerer Temperatur köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Als Beilage Brot oder Baguette reichen.

Tip: Das Chili con Carne schmeckt am besten, wenn es ein zweites Mal aufgewärmt wurde und gut durchgezogen ist.

Zubereitungszeit: 2,5 Std insgesamt, Vorbereitungen ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht