



Chili con Carne

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden.

Einen großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch in den Topf geben und mit etwas Öl scharf anbraten. Das Olivenöl erst mit dem Hackfleisch in den Topf geben!

Die Zwiebel- und Paprikastücke hinein geben und kurz mit anbraten. Oregano, Kakao, Salz, Pfeffer und eine Prise Cayennepfeffer in den Topf geben und kurz anrösten.

Erst jetzt den Knoblauch in den Topf geben, kurz verrühren und anschließend Mais, Kidneybohnen und passierte Tomaten dazu geben. Die Lorbeerblätter nach dem Verrühren dazu geben und den Topf mit einem Deckel verschließen.

Ich lasse mein Chili immer für ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln und bereite es immer einen Tag vorher zu. Erst wenn es so richtig durchgezogen ist schmeckt es perfekt!

Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Es sollte schon ein wenig scharf sein. Dazu passt am besten selbstgemachtes Weißbrot.



Zutaten für 4 Portionen:

500	g	Hackfleisch, gemischt
140	g	Mais
800	g	Kidneybohnen, in Chilisoße
500	ml	Passierte Tomaten
1	Stk	Paprika, rot
2	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Lorbeerblätter
1	EL	Oregano
2	EL	Kakao
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
		Olivenöl