

Chili con carne

Der Klassiker



Zutaten für 5 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprikaschoten (rot und grün)
- 1 Dose Mais (165 g, Abtropfgewicht)
- 1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)
- Öl
- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 200 ml Tomatenketchup
- 1 Dose Tomaten (400 g, gehackte)
- 1 Chilischote (scharf) oder Peperonischote
- Salz, Pfeffer, Paprika (scharf), Basilikum, Zucker

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln, die Knoblauchzehen fein hacken und die Paprikaschoten in Würfel schneiden. Chili klein schneiden. Bohnen und Mais in ein Sieb geben und abspülen.

Das Öl in einer großen Pfanne und das Hackfleisch scharf anbraten, bis es grau und krümelig ist. Zwiebel, Paprika und Knoblauch dazugeben. Das Ganze so lange braten, bis das Fleisch etwas angebräunt ist. Jetzt alles in einen Topf geben und Bohnen, Mais, gewürfelte Tomaten sowie Tomatenketchup hinzufügen. Das Ganze bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt etwa 20 Minuten weiterschmoren lassen. Anschließend nach Belieben würzen und alles unter ständigem Rühren offen köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Je nach Bedarf nachwürzen und ggf. etwas Wasser hinzufügen. Idealerweise kocht man das Chili einige Stunden vor dem Verzehr und lässt es anschließend abkühlen, damit es durchziehen kann.