

# Chili con Carne mit Fleisch

## Zubereitung

- 🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten
- 🕒 Koch-/Backzeit ca. 2 Stunden 30 Minuten
- 🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 50 Minuten

Das Olivenöl in einem größeren Topf erhitzen, die Rindfleischstücke dazugeben und kurz anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln, putzen und in Ringe schneiden, dabei ruhig vom grünen Teil dazu nehmen. Beides ist auch fertig gerichtet zu wiegen. Den Knoblauch, schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln dann zum Fleisch geben und glasig dünsten. Dann die Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben, kurz unter Rühren anschwitzen und mit der Dose Tomaten ablöschen. Mit der Fleischbrühe auffüllen, die klein geschnittenen Peperoni und die Bohnen dazugeben. Chilipulver, Kakao, Kümmel, Oregano, Lorbeerblätter dazugeben, auch schon einmal etwas salzen und pfeffern. Dies nun unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Die Temperatur herunterschalten und mit geschlossenem Deckel, etwa 2,5 Stunden leicht köcheln lassen. Oder eben so lange, bis die Bohnen weich sind.

Während der Kochzeit, ab und zu umrühren. Das Chili con Carne noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Tellern anrichten, mit etwas Käse bestreuen und servieren.

Dazu passt sehr schön ein frisches Baguette. Man kann natürlich auch eine Dose Kidneybohnen nehmen, dazu das Chili genauso zubereiten wie angegeben. Nur die abgeschütteten und in einem Sieb abgespülten Bohnen erst nach etwa 2,5 Stunden Kochzeit dazu geben. Etwa 5 Minuten vorher, dass sie eben heiß werden.

Mit dem Chilipulver sollte man auch nach eigenem Geschmack vorgehen. Lieber zuerst etwas weniger nehmen, mehr dazu geben kann man immer noch. Wenn wir das Chili besonders scharf mögen, nehme ich sogar 1 EL Chilipulver.

Liebe Kunden,

Frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr wünscht Ihnen Fam. Tristl!



800 g Rindfleisch, in Würfel geschnitten

250 g Zwiebel(n), rote

70 g Frühlingszwiebel(n)

2 EL Knoblauch, fein gewürfelt

2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomate(n), stückig, ( 425g )

750 ml Gemüsebrühe

1 Peperoni (Jalapeno Pepper), entkernt

285 g Kidneybohnen, getrocknet

½ EL Chilipulver

1 EL Kakaopulver, ungestüßt

1 ½ TL Kümmel, gemahlen

1 TL Oregano, getrocknet

2 Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer, schwarz gemahlen

2 EL Olivenöl, zum Anbraten

Mozzarella, gerieben, zum Servieren