

Chili con carne



Zutaten für vier Personen:

500 g Rinderhackfleisch
2 EL neutrales Öl
1 Zwiebel
1 Dose Chili-Bohnen (ca. 400 g)
1 EL Tomatenmark
1 Prise Chili-Gewürz
1 Prise Kreuzkümmel (Cumin)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwiebel schälen und mittelfein würfeln.
2. In eine große beschichtete Pfanne 2 EL Öl geben und das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze krümelig braten.
3. Zwiebelwürfel zugeben und glasig werden lassen.
4. Die Bohnen zugeben, sowie das Tomatenmark und alles auf milder Hitze schmoren lassen. Insgesamt mindestens 30 Minuten. Wenn das Chili zu trocken werden sollte, mit etwas Rinderbrühe aufgießen.
5. Mit Salz, Pfeffer, Chili-Gewürz und Kreuzkümmel abschmecken.

Hinweise:

Eine sehr einfache Variante dieses beliebten Gerichtes.

Als Gewürz kann man auch mexikanische Gewürzmischungen versuchen oder fertiges Chili con Carne-Gewürz verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, mexikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023