



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 14

Chili con Carne



30 Minuten



30 Minuten



60 Minuten

Zutaten

- 400 g Rinderhack
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Kidneybohnen 400 g
- 1 kleine Dose Mais
- 6 breite Bohnen
- 1 Dose stückige Tomaten
-  1 TL Chili Chipotle
- 200 ml Rotwein
- 30 g Couverture gerieben
-  Salz
-  Pfeffer
-  1 TL Mole
-  1 Zimtstange
-  1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

Rezept

Zuerst das Hackfleisch bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten rundherum anbräunen. Die fein gewürfelten Zwiebeln in einem Topf anschwitzen, das Fleisch dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Inzwischen die Kidneybohnen und den Mais abseihen, waschen und zusammen mit den Tomaten hinein geben. Nun noch mit Chilipulver, Zimt, Mole und Kreuzkümmel würzen und für 30 Minuten köcheln lassen. Während das Ganze vor sich hin kocht, nur noch Bohnen putzen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und blanchieren. Diese zusammen mit der geriebenen Couverture in das Chili rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!