

Chili con carne

Zutaten (für 4 Personen):

700g Gehacktes,
5-6 Kartoffel,
2-3 Möhren,
750gr. rote Kidney-Bohnen,
1 mittelgroße Dose Erbsen,
1 mittelgroße Dose Mais,
1 Dose Tomatenmark,
3-4 scharfe Peperoni (getrocknet oder frisch),
3-4 Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer, Paprika, Hot-Pepper-Sauce, Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Möhren ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Beides in einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und 10 Min. köcheln lassen.

Zwiebeln schälen, grob würfeln und in Olivenöl anschmoren. Gehacktes hinzufügen und bereits mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Gehacktes gut anschmoren und dann die Kidney-Bohnen, Kartoffel, Möhren, Erbsen und Mais hinzufügen.

Die Knoblauchzehen schälen, klein hacken und ebenfalls hinzufügen. Zum Schluss das Tomatenmark unterrühren und 15 Min. köcheln lassen. Wenn nötig noch ein wenig Wasser hinzufügen.

Das Chili mit Hot-Pepper-Sauce abschmecken. Es sollte gut scharf sein.

Dazu passt frisches Brot und ein Bier.

Guten Appetit