

# Chili con Carne Variation

Rezept reicht für 4 Personen

## ZUTATEN

500g	gemischtes Hackfleisch
2 kl. Dosen	Kidneybohnen (à 400g), abgetropft
2 kl. Dosen	gestückelte Tomaten (à 400g)
1 rote und 1	grüne Paprikaschote
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
125 ml	Gemüsebrühe
6 EL	Tomatenmark
2 EL	Chili con Carne Gewürzzubereitung
etwas	Chilipulver - wir empfehlen mexikanische Ancho-Chili



Crème fraîche oder saure Sahne (je nach Belieben)  
frische Petersilie für die Garnitur

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in dem Olivenöl kurz dünsten. Hackfleisch, Tomatenmark und Chili con Carne Gewürzzubereitung hinzugeben und mit anbraten.

Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Kidneybohnen und gestückelte Tomaten hinzugeben und alles ca. 20 min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Mit Chili con Carne Gewürzzubereitung abschmecken und je nach eigenem Schärfeempfinden mit Chilipulver nachschärfen.

Auf Teller anrichten und mit Crème fraîche/ Saure Sahne sowie Petersilie garnieren.

Dazu empfehlen wir Tortilla-Chips und frisches Baguette.

*Guten Appetit!*

MÖLLNER  
**GEWÜRZ**  
Kontor

