

Chili con Carne



Für 4 Person:

3 festkochende
Kartoffeln (200g)

400g Hackfleisch
dreierlei
Taco Würzmischung

1 Zwiebel
1 Knobli
1 rote Chili
2 EL Tomatenpüree
1 TL Cayennepfeffer

4dl Rotwein
3 dl Wasser

150g Kidney-Bohnen
200g Kartoffeln
250g Mais

Salz, Pfeffer
Koriander

Zubereitung:

in kleine Würfel schneiden und ca.
10 min im siedenden Salzwasser
aufkochen- anschliessend absieben

Öl in einer Bratpfanne erhitzen und
Hackfleisch anbraten, anschliessend
würzen

fein hacken
pressen
Chili entkernen und fein hacken

allen in dieselbe Pfanne geben und
1 min andämpfen

beides dazugiesen, mischen und zuge-
deckt 30 min schmoren lassen
gelegentlich umrühren

dazugeben und nochmals 30 min
zugedeckt schmoren lassen

abschmecken und Koriander grob
darüber streuen