

Chili con Carne feurig scharf

Zubereitung

Hackfleisch mit etwas Butter und evtl. Zwiebeln anbraten.
Die Bohnen abseihen und dazugeben. Mais, Tomaten,
Tomatenmark und Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco,
Chilipulver, 1 scharfen Chilischote, wenig Majoran,
Paprikapulver süß und scharf und einer Prise Zucker würzen.

Alles 2 Std. bei schwacher Hitze köcheln lassen und ab und
zu umrühren. Wenn notwendig Brühe nachgießen, so dass es
nicht anbrennt.

Mit Baguette oder Brot servieren.

Zutaten für 8 Portionen:

1000	Hackfleisch
2	Baked Beans
3	Dosen Kidneybohnen, rote
2	gr. Dosen Tomaten, geschälte
2	gr. Dosen Mais
	etwas Tomatenmark
750	ml Brühe
	Salz und Pfeffer
	wenig Majoran
	Paprikapulver, süß und scharf
2	Prisen Zucker
	n. B. Zwiebeln
	n. B. Knoblauch
	Tabasco
	Chilipulver
2	Chilischoten, scharfe

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Brennwert p. P.: simpel

Guten Appetit!