



FEURIGES CHILI CON CARNE

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

800 g gemischtes Hackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen (gehackt)
2 EL Omas Butteröl*
1 rote Paprika (gewürfelt)
2 EL Tomatenmark (2-fach konzentriert)
800 g stückige Tomaten

2 kl. Dosen Kidneybohnen
1 kl. Dose Mais
500 ml Gemüsebrühe aus 2 TL Feines Süppchen*
3 TL Mucho Pikante*
Opt. Meersalz* & Regenbogen Pfeffer* zum Abschmecken



ZUBEREITUNG

Zwiebeln klein würfeln und in einem tiefen Topf goldgelb in Omas Butteröl* anbraten

Hackfleisch dazu geben, gut anbraten und zerkleinern.
Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten.

Anschließend die stückigen Tomaten, den Knoblauch und Mucho Pikante hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Alles kurz aufkochen lassen und dann mindestens 45 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
Ist die Flüssigkeit zu schnell verkocht, gerne wieder auffüllen.

Kidneybohnen gründlich im Sieb abspülen und zusammen mit dem Mais ca 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.

Abschließend bei Bedarf nochmal mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

*Edelschmaus Originalprodukt