

Chili con Carne



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Dose BIO SONNE gehackte Tomaten
- 1 Dose ERNTEKRONE Kidneybohnen
- 1 Dose ERNTEKRONE Mais
- 500 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch
- 300 ml Wasser
- 3 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 2 EL FRISAN Rapsöl
- 1 EL COOK! Paprikapulver
- 1 TL COOK! Kümmel
- 1 TL Zucker
- ½ TL COOK! Chili (oder mehr nach eigenem Geschmack)
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- ¼ Bund Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen, klein würfeln und zusammen mit Rinderhackfleisch scharf in Öl anbraten.
2. Danach Tomatenmark, Chili, Zucker und Paprikapulver hinzugeben und anrösten.
3. In der Zwischenzeit die Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen und diese zusammen mit den übrigen Gewürzen, Dosentomaten und Wasser in den Topf geben.
4. Abgedeckt für 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

5. Alles mit frisch gehackter Petersilie servieren.

