perfektes Partygericht, Übermengen lassen sich gut einfrieren



Chili con carne

für 4 Personen

Zutaten

600 g Rinderhackfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4-8 kleine getrocknete Chilischoten, 300 g Tomaten (alternativ Dosentomaten), 70 g Tomatenmark, 40ml Olivenöl, 600 g braune Bohnen (Abtropfgewicht), 75 ml Fleischbrühe, 100 ml trockener Rotwein, 1 Teelöffel Salz, 4 Messerspitzen Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Tomaten einritzen, heiß überbrühen
2. Schale abziehen und die Tomaten in Streifen schneiden
3. Zwiebeln würfeln
4. Zwiebeln im grossen Topf in Öl glasig werden lassen, währenddessen das Fleisch portionsweise in der Pfanne im Öl kräftig anbraten
5. Tomatenmark zu dem Fleisch geben und kurz mitbraten
6. Tomaten, angebratenes Fleisch, ganze Knoblauchzehen, Chilischoten und Bohnen zu den Zwiebeln im Topf geben
7. das ganze mit Fleischbrühe und Rotwein übergießen
8. mindestens 1 Stunde kochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken

Zeitbedarf

2 Stunden
Am besten schmeckt das Chili, wenn es am Tag vorher gemacht und dann aufgewärmt wurde

dazu paßt

Baguette, Salat