

Chili con carne

Zutaten

- 2 kg Rindergehacktes
- 2 Gemüsezwiebel,
- 4 rote Paprikaschoten
- 4 gelbe Paprikaschoten
- 1 Knoblauchknolle
- 1 rote Pfefferschote
- 1 grüne Pfefferschote
- 2 Dosen geschälte Tomaten, (850 g EW) oder auch gerne 1,5 kg frische Tomaten (dann natürlich gehäutet und kleingeschnitten)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Mais, (425 g EW)
- 2 Dosen Kidneybohnen, (425 g EW)
- 2 Dosen Chilibohnen
- 1 Bund Koriandergrün
- 500 g Schmand
- Olivenöl
- Meersalz
- Tomatenmark
- edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- brauner Zucker
- gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und kleinhacken, Pfefferschoten putzen und in dünne Ringe schneiden. Hackfleisch in heißem Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas edelsüßem Paprikapulver würzen.

Das Gehackte in einen großen Topf umfüllen.

Nun die Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferschoten in der Pfanne kurz anbraten und anschließend in den Topf geben. Etwas Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Jetzt alles mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Zucker und Kreuzkümmel nach eigenem Geschmack würzen (nicht zu viel! Lieber später noch etwas nachwürzen. Achtung mit dem Cayennepfeffer!). Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 1/2 Std. garen und gelegentlich umrühren.

Mais und Kidneybohnen abgießen und gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit der Chilibohnen darf gerne mit zugegeben werden.

Weiter abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Alles zusammen kurz erwärmen.

Koriandergrün grob hacken, mit Schmand zum Chili servieren.

Als Beilage eignet sich Reis und Baguette sehr gut!