Köstliche Küchen Kreationen

Rezept 3



~ Chili kann Carneval~

Zutaten für 4 Personen:

800g Rinderhackfleisch oder gemischtes Hackfleisch

- 3-4 Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Tube Tomatenmark
- 3 frische Paprika (rot, gelb und grün)
- 1 Dose Tomaten
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidney Bohnen
- 1 Becher Schmand
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Flasche Rotwein

Gewürze: Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver edelsüß, Chilipulver, etwas getrocknete Chili, Zimtstange, Salz und Pfeffer, etwas Öl

"Heute wird die kleinste Küchenzeile zur Online-Fastnachts-Partymeile!"



Zubereitung:

Hacke die Zwiebeln und den Knoblauch klein, schneide die Paprikas in Würfel, rühre die Brühe an und entkorke den Rotwein. Anschließend genehmigst du dir erstmal ein Schlückchen.

Jetzt wird das Hackfleisch in etwas Öl scharf angebraten bis es krümelig wird, dann mit wenig Rotwein und Brühe ablöschen. Gebe nun die Zwiebeln, den Knoblauch, Tomatenmark und das Paprikapulver hinzu und dünste alles zusammen ein paar Minuten an.

Danach gibst du die Tomaten, die bunten Paprikawürfel, die restlichen Gewürze sowie die Brühe und/oder den Rotwein hinzu bis alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Jetzt lässt du alles für ca. 40 Minuten auf kleiner Stufe köcheln und rührst gelegentlich um. Für die letzten 10 Minuten gibst du noch die Kidneybohnen und den Mais hinzu. Schmecke alles gut ab und fertig ist dein buntes "Chili kann Carneval"! Ein Löffelchen Schmand rundet das Gericht auf deinem Teller ab.