

Chili con Carne

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:

*Schmeckt aufgewärmt
noch besser!*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|-----------|--|---|
| 1. | 1 große Zwiebel | hacken und in einer großen Pfanne in Öl anbraten. |
| 2. | 500g Hackfleisch und Salz | zu den Zwiebeln geben, zerkleinern und gar werden lassen. |
| 3. | 5 Knoblauchzehen | zerdrücken und ins Hackfleisch geben. |
| 4. | Mit 1 Glas Rotwein | ablöschen. |
| 5. | 1 Dose Tomaten (oder passierte Tomaten) und 5 EL Tomatenmark (oder mehr) | dazugeben. |
| 6. | Mit reichlich Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf , 1 Messerspitze Kreuzkümmelpulver , Korianderpulver , Lorbeerblättern , Cayenne-Pfeffer , Chilies , Tabasco-Sauce , Sambal Olek , $\frac{1}{2}$ TL Zucker, 1 EL Thymian, 1 EL Oregano, Basilikum und anderen Kräutern der Provence | scharf und würzig abschmecken. 30 min köcheln lassen, damit die Gewürze ihr Aroma entfalten. |
| 7. | 1 Dose Kidneybohnen | dazugeben. Die Sauce aus der Bohnendose dabei schluckweise einrühren, damit das Chili schön sämig wird. Gegebenenfall mit Maismehl/Kartoffelstärke weiter andicken. Und noch einmal 30 min köcheln lassen. |
| 8. | Das Chile mit frischen Fladenbrot | servieren und schmecken lassen. |

Variationen:

- Plus eine Dose Mais.
- Plus eine Karotte (kleinschneiden und mit den Zwiebeln anbraten).
- Plus schwarze Oliven und Peperoni aus dem Glas (kleingeschnitten).
- Die Sauce mit Tomatensuppenpulver andicken.
- Zu scharfes Chili mit einem Schlag Joghurt oben drauf essen, das mildert die Schärfe.