



Chili mit Fleisch

Chili con Carne

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch

500 g Schweinefleisch

50 g Schweineschmalz

250 ml Fleischbrühe

1 Prise Kümmel

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Salz

3 Zehen(n) Knoblauch

3 Zwiebel(n)

500 g Tomate(n)

2 Paprika

20 g Kartoffelmehl

400 g Kidneybohnen

400 g Bohnen weiß

Vorbereitung

Das Fleisch abtupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken, die Tomaten grob schneiden, Paprikaschoten von Kernen und Scheidewänden befreien und schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Fleisch in einer Kasserolle in heißem Fett bräunen, die Brühe angießen und das Fleisch bei mäßiger Hitze zugedeckt dünsten. Nach der halben Garzeit Kümmel, Chilipulver, Salz und zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Die Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten in wenig Fett anrösten, zugedeckt garen, durch ein Sieb geben und mit kalt angerührter Speisestärke binden. Die Tomatensoße und Bohnen zum Fleisch geben, gut durchmischen, einige Minuten auf kleiner Hitze ziehen lassen und bei Bedarf nachwürzen. Bemerkung: Werden anstatt gesottener Bohnen in der Dose trockene Bohnen verwendet, müssen sie am Vorabend eingeweicht und zusammen mit dem Fleisch gegart werden.