

Feuriges Chili con Carne



- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Chilischoten
- 750 g Rindsfaschiertes
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Chilipulver
- ½ TL Paprikapulver
- 3 Dosen Pelati-Paradeiser
- Salz und Pfeffer
- 1 Zimtstange
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. In heißem Öl kurz glasig anschwitzen. Chilischoten fein hacken und mit Kernen (für eine mildere Variante ohne Kerne) hinzufügen und ein paar Minuten mitdünsten.

2. Rindfleisch in den Topf geben und unter Rühren anbraten. Austretenden Saft verdampfen lassen. Kreuzkümmel, Chilipulver und Paprikapulver zugeben und kurz mitbraten. Dann mit Paradeisern auffüllen, salzen und pfeffern und die Zimtstange in den Topf geben. Alles auf kleiner Flamme 90 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Bohnen und Mais unterrühren und nocheinmal nachwürzen, falls notwendig.

4. Mit knusprigem Baguette servieren.

Tipp: Am besten schmeckt das Chili, wenn Sie es schon am Vortag zubereiten!