



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Viva la Mexico „

Chili con carne mit Maisfladen

Zutaten

1 große Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 500 g Rinderhackfleisch | 2 EL Öl | 4 EL Tomatenmark
1 große Dose geschälte Tomaten (850 ml) | 1/4 l Gemüsebrühe | Salz
1 TL Sambal oelek (indon. Chilipaste) | 1 TL gemahlener Kreuzkümmel | 3 TL getrockneter Oregano
je 1 rote und grüne Paprikaschote | 1 Dose Kidneybohnen (425 ml) | 1 Dose Gemüsemais (425 ml)
1 TL Zucker | 4 EL Schmand

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hack in Öl bei starker Hitze krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren und anschwitzen. Tomaten samt Saft und Brühe zugießen, dabei die Tomaten etwas zerdrücken. Mit Salz, Sambal oelek, Kreuzkümmel und Oregano würzen.

Das Chili con Carne zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.

Inzwischen Paprikaschoten halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in 1/2-1 cm große Stücke schneiden. Kidneybohnen und Mais in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Paprikastücke nach ca. 10 Min. zum Chili con Carne geben. Kidneybohnen und Mais zum Schluss hinzufügen, alles einmal aufkochen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit je 1 EL Schmand servieren.

Dazu passt Baguette.



Auf die Plätze, fertig, los!