Weltbestes Chili Con Carne

Wir beginnen mit der Vorbereitung, sprich: der Schnippel Arbeit

1 Zwiebel
1 Gemüsezwiebel fein hacken
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1-2 rote Chili Schoten fein würfeln

Jetzt wird es heiß in unserer Küche
600 g Rinderhackfleisch in
3 El Öl scharf anbraten
2 Knoblauchzehen auspressen und die vorbereiteten Zwiebeln dazu und mit anbraten

1 Dose Pizza Tomaten, gehackt
500 g Kidneybohnen gründlich abspülen
250 g gefrorene Erbsen
250 g Mais
etwa 3 Stück Zartbitterschokolade sowie die vorbereiteten Paprikas und Chilis dazugeben und alles etwa 20 min köcheln lassen und mit folgenden Gewürzen nach Gusto würzen

Salz
Pfeffer
Paprika edelsüß
Paprika rosenscharf
Kreuzkümmel
Koriander
Oregano

Mit Brot und Schmand o.ä. servieren.

Tipp: Mit dem Brot und dem Schmand kann die Schärfe gut abgemildert werden. Alle, die gern scharf essen, lassen den Sauerrahm weg.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag
Deine Petra

Petra Schütz mit Pampered Chef - 55288 Gabsheim
Tel.: 0176 / 4616 9585 - www.fraupetrakocht.de - info@fraupetrakocht.de