

CHILI CON CARNE

SCHWIERIGKEIT ●●● leicht

HILFE
ERFORDERLICH  ja

PORTIONEN 



ZUTATEN

- 2 Esslöffel Öl
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 weiße Zwiebel, kleingeschnitten
- 2 Esslöffel Chili oder mildes Chilipulver
- 1 Teelöffel Pfeffer
Cayenne-Pfeffer
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Worcestershiresauce
- 400 ml Tomatensoße
- 500 g Rinderhack
- 500 g rote Bohnen (bereits gekocht)
- 2 Tassen Wasser
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Cheddar-Käse, gerieben



ZUBEREITUNG

- 1 In einem Topf Knoblauch und kleingeschnittene Zwiebeln in Öl goldbraun rösten.
- 2 Das Rinderhack dazugeben und gut durchbraten. Tomatensoße, Chilipulver, Paprika und Worcestershiresauce dazugeben und alle Zutaten gut verrühren.
- 3 Wasser und die schon gekochten Bohnen dazugeben und alles verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Ganze 40 Minuten lang bei guter Mittelhitze kochen lassen, sofort servieren oder später in einer Schüssel erhitzen.
- 5 Ergänzend kann Cheddar-Käse oder ein anderer Käse nach Wahl dazu serviert werden.