

Chili con Carne

Ausländische Küche » Mexikanische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Hackfleisch
- » 1 B Kidneybohnen
- » 1 B Mais
- » 1 grüne Paprika
- » 1 Zwiebel(n)
- » Chilipulver
- » Pfeffer
- » 1/2 B Saure Sahne
- » 1 Pk. Fix für Chili con Carne
- » 1 EL Öl
- » 400ml Dosentomaten
- » 1 Baguette(s)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebel schälen und würfeln
- Paprika putzen und würfeln
- Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen
- Mais abtropfen lassen

Fertigstellung:

- Hackfleisch anbraten
- Zwiebeln zugeben und mitbraten
- mit Pfeffer und Chili würzen
- Paprika zugeben und mitbraten
- Fix für Chili con Carne mit Dosentomaten anrühren
- Gebratenes damit ablöschen
- Bohnen und Mais zugeben
- 10min köcheln lassen
- Chili con Carne mit saurer Sahne garnieren
- Baguette dazu reichen

Rezept-Foto



angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 8

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke