

ROSSIS CHILI CON CARNE



BIERTIPP:

Rieder Alkoholfreie Weisse



ZUTATEN

3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Paprikaschote
1 EL Rapsöl
850g Rinderfaschiertes
2 EL Tomatenmark
500ml Rinderbrühe
800g gehackte Tomaten - Dose
1 TL Kreuzkümmel
2 EL Paprikapulver - edelsüß
1 TL Chili
1 TL Zimt
1 TL Honig
2 Dosen Kidneybohnen
1 Dose Mais
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und den Paprika würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Tomatenmark unterheben und kurz anrösten.
3. Brühe, gehackte Tomaten, Paprika, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chili, Honig und Zimt zugeben. Alles auf mittlerer Stufe für 30 Minuten köcheln lassen.
4. Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen und zum Chili geben. Alles nochmal für 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

