

Chili con Carne

Zutaten



300 Gramm Hackfleisch



1 Dose Kidneybohnen



1 Paprika



1 Packung „Fix Chili con Carne“

Chili con Carne



1 Esslöffel Öl



3 Zwiebeln



1 Packung passierte Tomaten



1 Esslöffel Chili Gewürzmischung

Chili con Carne



1 Teelöffel Salz



300 ml Wasser

Chili con Carne

Zubereitung



Paprika waschen



Paprika in kleine Stücke schneiden



Kidneybohnen in ein Salatsieb abgießen



Zwiebeln schälen

Chili con Carne



gehackte Zwiebeln in die Pfanne geben



Öl in die Pfanne geben



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Hackfleisch dazugeben und anbraten

Chili con Carne



angebratenes Fleisch in einen großen Topf geben



Wasser in den Topf geben



Beutelinhalt „Fix Chili con Carne“
einrühren



passierte Tomaten hinzufügen und
gut miteinander verrühren

Chili con Carne



Bohnen in den Topf geben



Paprikastücke dazugeben



Salz in den Topf geben



Chili Gewürzmischung hinzufügen

Chili con Carne



alles aufkochen und umrühren,
dann auf mittlerer Stufe
ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen
– fertig!

Guten Appetit!