Chili con carne

50–60 Min

Zubereitung

1. Ganz zu Beginn wird das Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten. Das Fleisch im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Im nächsten Schritt wird in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzt und der Zwiebel goldbraun angeröstet. Im Anschluss das Rindfleisch und den Knoblauch zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz mitrösten.
3. Jetzt wird alles mit dem Tomatenmark sowie den Kräutern und Gewürzen von Kotányi vorsichtig durchgemischt. Alles für 40 Minuten dünsten lassen.
4. Nach dem Dünsten werden noch die Bohnen und der Zuckermais hinzugefügt und alles wird für nochmals zehn Minuten auf niedriger Hitze weitergeköchelt. Danach kann das Chili con carne in einer Schüssel angerichtet und mit einem Stück Baguette serviert werden.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Rindfleisch
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 TL	Tomatenmark
1 Dose	Gekochte rote Bohnen
1 Dose	Gekochter Zuckermais
	Olivenöl zum Anrösten
	Wasser zum Aufgießen
1 TL	Chili Powder
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Oregano gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz