

# Chili con Carne

Zwiebeln schälen und würfeln. Zusammen mit dem Rinderhack in erhitztem Öl in einem Topf anbraten. Passierte Tomaten, Kidneybohnen mit Flüssigkeit (gut von Kimono, grausam von Jonker Fries), Mais mit Flüssigkeit hinzugeben und mindestens 30 Min. köcheln lassen (bis es sämig wird).

Dabei je nach persönlichem Wunsch und Gewürzregalinhalt mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Chili-Con-Carne Würzmischung, scharfem Rosenpaprikapulver oder frischen Chilischoten bzw. Peperoni abschmecken und mit Toastbrot servieren.

Hinweis: Ich selbst würze dieses Chili nicht mit Salz, der reine Geschmack von scharfem Rosenpaprika ist mir am liebsten, aber Sie können nach den 30 Minuten natürlich abschmecken, womit Sie wollen.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

## Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Gehacktes (Rind)
2 große	Zwiebeln
500 g	Tomaten, passierte
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Maiskörner
4 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
1 EL	Cayennepfeffer
n. B.	Chilipulver
n. B.	Paprikapulver, rosenscharf
n. B.	Gewürzmischung für Chili con Carne
n. B.	Chilischoten bzw. Peperoni