



Chili con carne

Zutaten für 2 Personen :

0,5 kg	Hackfleisch gemischt
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe (oder nach belieben)
1 Dose	Kidneybohnen
1 Dose	Mais
1 Dose	geschälte Tomaten in Stücken
1	rote Paprika
1	grüne Paprika
1/2	Chilischote (alternativ Pulbiber) – für den kleinen Brand, sonst mehr
	Salz
	Pfeffer
	Paprika edelsüß
	Olivenöl

Grob gehackte Zwiebel im Öl anschwitzen, ruhig etwas Farbe nehmen lassen, und dann das Hackfleisch kräftig anbraten. Den Knoblauch kurz hinzugeben, doch Vorsicht, wenn der anbrennt, wird er bitter. Dann alles mit der Dose Tomaten, inkl. Saft, ablöschen. Je nach Geschmack, jetzt mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Chili abschmecken.

Bei kleiner Hitze alles 10 min köcheln lassen. In der Zeit den Paprika grob würfeln. Paprika, Kidneybohnen und Mais hinzugeben und alles noch mal ca. 5 min köcheln lassen.

Am Besten passt dazu Baguette und ein Bier.

Guten Appetit