Einkaufsliste und Rezept für Chili con carne





Zutaten

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel (klein)

100 g Tomatenmark

1 Dose Mais (330 g)

2 Dosen Kidney-Bohnen (je 410 g)

1 Dose passierte Tomaten (400 g)

4 EL Ketchup

1 TL Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

1 TL Oregano

1 TL Chilipulver

1 TL Paprikapulver

1 TL Sambal Oelek

200 ml Wasser

Tabasco (nach Bedarf)

Rezept

Zwiebeln zerkleinern und andünsten.

Hackfleisch im Topf anbraten.

Tomatenmark dazugeben und wenige Minuten braten.

Passierte Tomaten, Wasser, Mais und Kidney-Bohnen dazugeben und aufkochen lassen.

Gewürze hinzugeben, mit Tabasco abschmecken und 10 Minuten kochen lassen.

CHILIRECHNER.DE offizieller Sponsor der #Chilicalypse

CHILICALYP!