



Chili con Carne mit Rinderhack

und Tortillachips-Jalapeño-Topping



ca. 25min



3-4 Personen

Oh Hallo, das sieht nach einem klaren Fall von Comfort Food aus! Was im Deutschen mit „Nervennahrung“ übersetzt wird, beschreibt eigentlich noch differenzierter die unkomplizierte Zubereitungsweise sowie die Gemütlichkeit beim Schlemmen. Und das Gefühl, wieder zurück in eine unbeschwerte Kindheit versetzt zu sein. Unser würziges Chili con Carne repräsentiert genau das: Nahrung für Körper und Seele.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 grüne Jalapeño-Chilischoten
- 2 Packungen Tortillachips

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 926kcal, Fett 45.8g, Kohlenhydrate 83.2g, Eiweiß 38.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und ebenfalls fein würfeln. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Hackfleisch braten

Die **Zwiebeln** und das **Hackfleisch** in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** braun und krümelig ist. Die **Gewürzmischungen** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 2Min. mitbraten.



3. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



4. Gemüse garen

Die **Tomaten** und die **Paprika** in den Topf geben und ca. 1Min. mitbraten, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Bohnen**, das **Brühgewürz** und 200ml Wasser hinzufügen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze 10-12Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Ggf. mehr Wasser zugeben, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist. Mit 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Chilischoten einlegen

Die **Chilischoten** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. 6EL hellen Essig mit 6EL Wasser, 1TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. Die **Chiliringe** untermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



6. Anrichten und servieren

Die **Chiliringe** in ein Sieb abgießen. Das **Chili con Carne** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und einige **Tortillachips** darüberkrümeln. Mit den **Chiliringen** garnieren und die **restlichen Tortillachips** dazu reichen.