



V2: Chili con Carne mit Bio-Rinderhack

serviert mit Jalapeño-Topping & Tortillachips



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
- 2 Jalapeño-Chilischoten
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 2 Paprika
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Tortillas ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

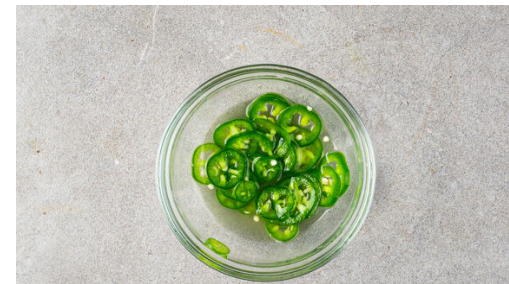
Nährwertangaben pro Portion

Energie 770kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 38.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 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. Chilischoten einlegen

Die **Chilischoten** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. 6EL hellen Essig mit 6EL Wasser, 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. Die **Chiliringe** untermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



3. 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.



4. Gemüse schneiden

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



5. 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.



6. Tortillachips backen

Inzwischen die **Tortillas** in Dreiecke schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen und in 7-8Min. zu knusprigen **Tortillachips** backen. Die **Chiliringe** in ein Sieb abgießen. Das **Chili con Carne** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Mit den **Chilis** garnieren und mit den **Tortillachips** servieren.