



Chili con Carne mit Rinderhack

auf Kartoffelstampf mit Mais



ca. 25min



2 Personen

Lieben wir nicht alle unser Chili con Carne? Aber natürlich! Darum verleihen wir dieser Liebe heute mal wieder mit einer sanften Neuinterpretation Ausdruck: Zum herrlich fleischig-bohnigen Chili servierst du einen wohligh dampfenden Kartoffelstampf mit Mais. Das macht satt und glücklich und ist zudem noch in Windeseile zubereitet. Alte Liebe rostet eben nicht ...

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 1 rote Zwiebel
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 kleine Dose Mais

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- großer Topf mit Deckel
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 706kcal, Fett 28.9g,
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 38.3g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** grob würfeln.



Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen, vierteln und **drei Zwiebelviertel** in dünne Streifen schneiden.



Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen.



Die **Zwiebelstreifen**, das **Hackfleisch** und **1TL Gewürzmischung** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Tomaten** und die **Bohnen** mit ½TL Salz zugeben, 100ml Wasser angießen und das **Chili** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. **Tipp:** Wer mag, kann noch 1TL Butter hinzufügen. Den **Mais** abgießen und untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **übrige Zwiebelviertel** so fein wie möglich würfeln. Das **Chili con Carne** auf dem **Kartoffelstampf** anrichten und mit den **Zwiebelwürfeln** garniert servieren.