



## Chili con Carne mit Schweinehack

auf Kartoffelstampf mit Mais



ca. 30min



4 Portionen

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 wohlige dampfenden Kartoffelstampf mit Mais. Das macht satt und glücklich und ist zudem noch in Windeseile zubereitet. Alte Liebe rostet eben nicht ...

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Mais

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- großer Topf mit Deckel
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- 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 644kcal, Fett 19.9g, Kohlenhydrate 69.6g, Eiweiß 40.5g



**1. Tomaten schneiden**

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



**2. Zutaten vorbereiten**

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren. **1 Zwiebelhälfte** beiseitelegen, die **restlichen Zwiebelhälften** in dünne Streifen schneiden.



**3. Kartoffeln kochen**

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.



**4. Chili köcheln**

Die **Zwiebelstreifen**, das **Hackfleisch** und **1-2TL Gewürzmischung** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Tomaten** und die **Bohnen** mit 1TL Salz zugeben, 150ml Wasser angießen und das **Chili** abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Kartoffeln stampfen**

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



**6. Zwiebel würfeln**

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