



Buntes Chili con Carne

mit Crème fraîche und Reis



20-30min



3-4 Personen

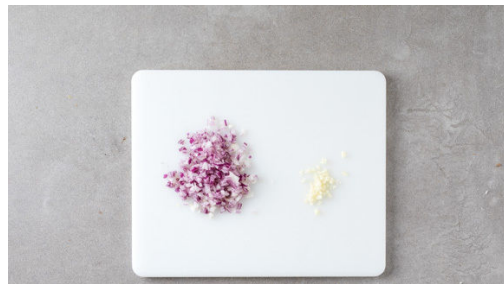
Einst der Klassiker auf WG-Partys, bevorzugt serviert weit nach Mitternacht, wundern wir uns heute, warum wir das wunderbare Chili con Carne nicht öfter mal auch einfach so zubereitet haben. Der Eintopf aus Rinderhack, das in einer herzhaften Bohnen-Tomaten-Sauce mit viel frischem Gemüse köchelt und dann mit Crème fraîche und Lauchzwiebeln zu lockerem Basmatireis serviert wird, ist nämlich ein echter Glücklichermacher!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Basmatireis
- 2 grüne Paprika
- 2 Karotten
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

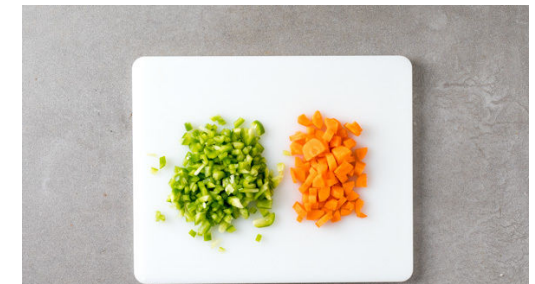
Energie 833kcal, Fett 34.8g,
Kohlenhydrate 87.1g, Eiweiß 37.0g



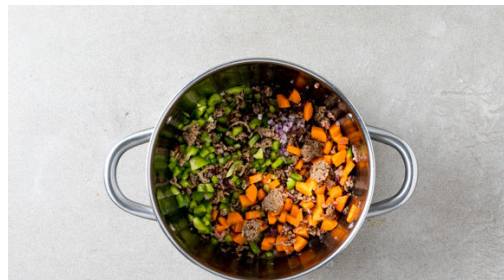
Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden.



Das **Hackfleisch** in einem großen Topf mit 2-3EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln**, die **Paprika** und die **Karotten** hinzugeben und alles weitere 2-3Min. anbraten.



Den **Knoblauch** und die **Gewürzmischung nach Geschmack** dazugeben. Das **Tomatenmark** und das **Brühgewürz** unterrühren, dann mit 500ml Wasser ablöschen. Die **Bohnen samt Flüssigkeit** dazugeben und das **Chili** 5-7Min. leicht sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Das **Chili con Carne** mit dem **Reis** anrichten, mit etwas **Lauchzwiebel** und je **1 EL Crème fraîche** garnieren und servieren.