



## Chili con Carne

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Hackfleisch, gemischt  
2 Zwiebeln, rot  
1 Knoblauchzehe  
1 Paprika, rot oder gelb  
2 Dosen (800 ml) stückige Tomaten aus der Dose  
3 EL Tomatenmark  
200 ml Wasser  
1 TL Gemüse- oder Fleischbrühe  
1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)  
1 Dose Kidneybohnen (250 g Abtropfgewicht)  
Öl zum Anbraten  
2 TL Salz  
1,5 EL Oregano, getrocknet  
1 TL Majoran, getrocknet  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 knapper TL Paprikapulver, rosenscharf  
1 TL Zucker  
15 g Zartbitterschokolade  
Pfeffer/Chili/Sambal Oelek bei Bedarf



### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und bei starker Hitze braten bis dieses ganzheitlich seine Farbe verändert hat. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mitbraten. Paprika in 1 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Dosentomaten, sowie dem Tomatenmark zugeben. Die Dosen mit Wasser ausspülen, sodass du etwa 200 ml Wasser zum Gericht gibst. An dieser Stelle mit Gemüse- oder Fleischbrühe würzen und alles zusammen (ohne Deckel) für 10 Min. bei starker Hitze und unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen.

Die Hitze etwas reduzieren und die Gewürze inkl. Zartbitterschokolade hinzufügen, weitere 15 Min. mit leicht geöffnetem Deckel köcheln lassen. Mais + Kidneybohnen zugeben und 5 Min. mitköcheln lassen. Chili nach eigenem Geschmack (siehe Tipp) mit den Gewürzen abschmecken.

Serviere dazu Griechischen Joghurt, Avocado Würfel und rustikales Baguette oder auch Tortilla Chips.

### Tipp:

Mehr Schärfe bekommt das Chili durch Paprikapulver rosenscharf, frische Chili oder etwas Sambal Oelek. Verwende gerne auch Raucharomen wie Rauchsalm oder entsprechende Gewürzmischungen. Das Gericht schmeckt durchgezogen am Folgetag noch besser. Gib ggf. wieder etwas Flüssigkeit hinzu und schmecke es mit den Gewürzen passend für deinen Geschmack ab.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)