



MEIN GENUSS



Chili con Carne



It's a match!

It's a match! Die perfekte Schärfe bekommt dein Chili mit dem Chili con Carne Gewürz!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Als Erstes werden Knoblauch, Schalotten und Zwiebeln geschält und klein geschnitten. Das Hackfleisch portionsweise in einem Topf mit Öl anbraten. Das Fleisch zur Seite stellen. In einem zweiten Topf die Zwiebeln braten. Nun Knoblauch und Schalotten dazugeben und anschwitzen. Danach vermengst du das Fleisch und die Zwiebel-Mischung miteinander.
- 2 Nun folgen Tomatenmark und Lorbeerblätter. Danach gießt du die Tomaten aus der Dose sowie den Saft und die Gemüsebrühe in den Topf. Mit unserem Chili con Carne Gewürz abschmecken und das Ganze zugedeckt etwa 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.
- 3 Jetzt hat das **Sambal Oelek** seinen Einsatz. Zusammen mit Mais und Bohnen vermischst du die scharfe Paste mit den bereits gekochten Zutaten. Anschließend Tomaten waschen, entkernen und klein schneiden. Die Paprikaschoten halbierst du und entfernst die weißen Trennwände zusammen mit den Kernen. Nach dem Waschen schneidest du die Hälften in ½-1 cm große Stücke. Sie wandern mit den Tomaten in den Topf. Nun fehlt nur noch etwas Zucker, um das Gericht geschmacklich abzurunden.
- 4 Ohne Deckel köchelt der Eintopf rund 10 Minuten. Währenddessen schälst du die Zitrone und den Zwiebellauch und gibst sie in den Topf. Einen Teller mit frischem Koriander und etwas Zwiebellauch dekorieren, Chili dazugeben. Das fertige Gericht servierst du mit jeweils 1 EL Schmand.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 2 Stangen Zwiebellauch
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Tomaten, geschält (850 ml)
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Prise Chili con Carne Gewürz
- 1 TL Sambal Oelek
- 4 Tomaten
- 1 rote und 1 grüne Paprikaschote
- 1 TL Zucker
- 4 EL Schmand

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 25.12.2026.