

Chili con Carne – *Kräuter-Mian* – www.Mian.Berlin

Mian-Mischung mit besten Rohzutaten

Ursprung: Mexiko

Füllmenge: 50g

Verwendung: zum Würzen des bekannten Tex-Mex-Gerichtes

Zutaten: Paprika delikatesse, Paprika rosenscharf, Kreuzkümmel (Cumin), Oregano, Cayennepfeffer, Pfeffer schwarz, Zwiebelgranulat californisch, Nelken, Piment, Ceylon-Zimt, Lorbeer

Schärfestufe (1-10): 2-3 - scharf

Chili con Carne Rezept

für 4 Personen, Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 1 Dose Pizzatomaten oder Tomaten gehäutet
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 75-100 g Tomatenmark
- Brühe oder alternativ Wasser
- 50 g Chili con Carne Gewürzmischung
- Salz und Zucker
- Butterschmalz oder Öl, Bratfett

Vorbereitung: Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch fein hacken und die Tomaten ggf. würfeln.

Zubereitung: Die Zwiebelwürfel in heißem Fett glasig dünsten, dann das Hackfleisch dazu geben und scharf anbraten. Zum Hackfleisch kommt jetzt das Tomatenmark und der Knoblauch. Anbraten lassen, bis das Hack etwas Farbe bekommen hat.

Jetzt die Kidneybohnen, die Tomaten und den Mais mit dem Maiswasser dazu geben und mit Brühe/Wasser auffüllen, bis alles gerade so bedeckt ist und 30 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

Nun das Chili con Carne Gewürz unterrühren, 15 Minuten offen weiter köcheln lassen und zum Schluss mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Am besten schmeckt ein Chili con Carne, wenn man es am Vortag fertig zubereitet, im Kühlschrank aufbewahrt und am Folgetag erhitzt und heiß serviert.

Dazu passt: Fladenbrot, Baguette, Brötchen, aber auch Nudeln, Reis oder (Süß-) Kartoffeln