

## Chili con Carne

### Für zwei Personen

250 g Rinderhackfleisch	4 Scheiben Weißbrot	150 g Tomaten
150 g Kidneybohnen	150 g Mais	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver	250 ml Gemüsefond	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in heißem Öl anbraten. Das Hackfleisch zugeben und ebenfalls anbraten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark unterrühren und sofort mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Tomatenwürfel beifügen. Die Chilischote der Länge aufschneiden, entkernen und klein hacken. Die Chili ebenfalls zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen und den Mais mit kaltem Wasser abspülen und fünf Minuten vor dem Anrichten unterheben. Die Chili con Carne in einem tiefen Teller anrichten und Weißbrot dazu reichen.

Carmen Lamisch am 08. Mai 2013