

# Chili con carne und Sour-Cream-Dip

**Für zwei Personen**

**Für das Chili:**

170 g gemischtes Hackfleisch	1 Schote Chili	1 rote Paprika
3 große Fleischtomaten	150 g Mais	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 Dose Kidneybohnen	Tomatenmark
Chilipulver	edelsüßes Paprikapulver	Zucker
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für den Sour-Cream-Dip:**

100 g Schmand	50 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zitrone (Saft)	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 große Fleischtomaten

**Für das Chili:**

In einem Topf Wasser erhitzen. Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren, bis die Haut sich löst. Tomaten in kaltes Wasser geben und die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden befreien und kleinwürfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Zwiebeln und Chili andünsten. Gehacktes dazugeben und anbraten.

Paprika waschen, halbieren, von den Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Paprika- und Tomatenwürfel zum Fleisch geben und unterrühren. Abgedeckt 15 Minuten schmoren lassen. Kidneybohnen und Mais dazugeben. Mit Paprikapulver, Chilipulver, Zucker, Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken.

**Für den Sour-Cream-Dip:**

Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Schmand und Crème fraîche in einer kleinen Schüssel vermengen.  $\frac{1}{2}$  TL Zitronensaft, mit Petersilie und Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Tomaten waschen und trockentupfen. Das obere Viertel gerade abschneiden und Tomaten mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. In einem Topf Wasser erhitzen und Tomaten für 2 Minuten garen.

Das Chili con Carne mit Dip in den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Wohlan am 02. Mai 2017