

Chili con carne

Für 2 Personen:

500 g gemischtes Hack	1/2 grosse Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote	1/2 Dose Mais	1/2 Dose Kidneybohnen
700 ml passierte Tomaten	50 g Kuvertüre, zartbitter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Spur Öl	

In einem Topf Öl erhitzen und das gemischte Hack ordentlich anrösten lassen.

Eine Zwiebel in feine Würfel schneiden. Chili ebenfalls schneiden. Knoblauch andrücken und hacken.

Wenn das Hack angeröstet ist, Zwiebel, Chili und Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. eine Minute zusammen anrösten, passierte Tomaten draufgießen und einkochen lassen.

Mais und Kidneybohnen mit in den Topf geben.

Kuvertüre raspeln und auch mit dazugeben.

Steffen Henssler am 10. Juli 2020