

Chili con carne aus Rinder-Braten

Für 4 Personenn:

400 g Rinder-Braten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 grüne Paprikaschote	1 EL Olivenöl
400 g stückige Tomaten (Dose)	200 ml Gemüsebrühe (instant)	1 Dose Maiskorn
1 Dose Kidneybohnen	Salz und Pfeffer	Kreuzkümmel
1 EL Balsamico-Essig		

Bratenrest in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln.

Chilischote längs aufschneiden, waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Paprika halbieren, waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Chili und Paprika darin 2 min. anbraten.

Tomaten und Brühe zugeben und alles ca. 10 min. köcheln lassen.

Mais und Kidneybohnen abgießen, kalt abbrausen, zum Chili geben und das Chili weitere 5 min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Kreuzkümmel würzen. Mit Essig abschmecken.

Dazu passt Basmati-Reis.

NN am 10. Juli 2022