Mexikanischer Bohnen-Eintopf

Für 4 Portionen:

750 gr Rindergulasch1 rote Zwiebel2 Knoblauchzehen2 rote Paprika2 getrock. Chilischoten2 EL Tomatenmark800 ml Rinderfond2 Dosen stückige Tomaten2 Dosen Kidneybohnen1 Dose Mais10 gr Zartbitterschokolade1 TL Kreuzkümmel

1 TL Paprika rosenscharf Salz 1 EL Öl

1 Becher saure Sahne $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden.

Das Fleisch in einem großen Topf scharf anbraten und dann Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen.

Die kleingeschnittene Paprika, das Tomatenmark, die Gewürze und die zerbröselten Chilischoten zufügen und ebenfalls kurz anbraten.

Mit dem Fond und den stückigen Tomaten ablöschen.

Deckel schließen und alles für 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Mais und Kidneybohnen gut abtropfen lassen und nach der Zeit in den Topf geben.

Weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Koriander hacken.

Vor dem Servieren die Zartbitterschokolade einrühren, alles abschmecken, mit Koriander bestreuen und saure Sahne dazu reichen.

NN am 26. Mai 2025