

## Chili con carne mit Schweine-Gulasch

### Für 8–10 Personen

250 g getrocknete Kidneybohnen	600 g Schweinegulasch	4 El Olivenöl
1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	500 g Suppengrün
1–1 rote Pfefferschote	1 Dose Tomatenmark (70 g)	1 El Kreuzkümmel
1 El Koriandersaat	1 El Paprikapulver	Salz
2 Dosen geschälte Tomaten	500 ml Fleischbrühe	1 Dose Maiskörner

Bohnen in einer großen Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und 12 Std. einweichen. Fleisch klein würfeln. 4 El Olivenöl in einem Bräter oder Topf erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen 4–5 Min. braun anbraten. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Suppengrün putzen und würfeln. Pfefferschote hacken. Alles zum Fleisch geben und 2 Min. mitbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Paprikapulver zugeben und kurz mitbraten. Salzen. Bohnen abgießen und zugeben. Tomaten und Fleischbrühe untermischen.

Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1:15 Std. zugedeckt schmoren. Zwischendurch umrühren, so dass die Tomaten in kleinere Stücke zerfallen. Mais abgießen, zugeben und kurz im Chili erwärmen. Evtl. nachsalzen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2010