

# Chili con Carne mit Reis



Rezept: 0113

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.4.1. Hauspeise mit Rindfleisch

Kartoffel, Gemüse, Reis, Rind,

CookBack

## Rezeptbeschreibung

Olivenöl in einen großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Sind die Zwiebeln ausreichend glasig geworden die Knoblauchwürfel dazugeben und mit andünsten. Beides sollte nicht zu dunkel werden. Nun das Rinderhackfleisch dazu geben bis dass das Hackfleisch Krümelig geworden ist und Röstaromen angenommen hat. Am Ende der Bratzeit eine Prise Salz hinzufügen. Währenddessen die Paprikaschoten waschen, entkernen und würfeln sowie die Kidneybohnen und den Mais abgießen, abspülen und beiseitestellen.

Ist das Hackfleisch schön krümelig angebraten das Tomatenmark zugeben gut verrühren und leicht mit anrösten. Ebenfalls Paprikapulver mit unterheben. Mit den Rinderfond ablöschen und die Flüssigkeit gut einreduzieren lassen. Im Anschluss die Paprikawürfel die Tomaten zugeben. Alles für gut 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen, dabei Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker dazugeben und Chiliflocken nach Belieben. Zum Schluss die Kidneybohnen und den Mais begeben und alle für 20-25 Minuten auf kleiner bis mittlerer Stufe köcheln, je nachdem wie knackig Du das Gemüse gewünscht ist. Sollte das Chili zu flüssig oder zu fest sein noch etwas Fond oder Tomatenmark unterheben.

Währenddessen den Reis nach Packungsanleitung kochen und warmhalten. Zum Servieren kann als Topping noch mit Tabasco Pepper Sauce, Crème Fraîche und Petersilie gearbeitet werden.

## Zutatenliste für 4 Personen

500 g Rinderhackfleisch  
600 g Tomaten in Stücke, Dose  
100 ml Rinderfond  
2 Spitzpaprika, rot  
2 Knoblauchzehe, fein geschnitten  
1 Kidneybohnen, Dose  
1 Mais, Dose  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
50 g Tomatenmark  
1-2 TL Paprikapulver, edelsüß  
2 EL Olivenöl  
 $\frac{1}{4}$  TL Cayennepfeffer  
1 Prise Zucker  
1 Prise Chiliflocken  
2 EL Petersilie, fein geschnitten  
Tabasco Sauce  
Crème fraîche  
Salz

## Notiz

Der Reis gelinkt meistens mit der Mischung ein Teil Reis, zwei Teile Wasser etwas salzen und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und abdeckt ziehen lassen, bis das Wasser aufgenommen wurde und der Reis bissfest, körnig ist.