

CHILI CON CARNE

Zutaten:

1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
3 Esslöffel Tomatenmark
500 g gemischtes Faschiertes
1 Zwiebel
2 Knoblauch Zehen
2 Chilischoten
Chili Pulver
1 roter Paprika
1 grüner Paprika
1 Dose passierte Tomaten
1 Zimtstange
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie
1 Becher Sauerrahm

Zubereitung:

In der Pfanne Zwiebel anrösten, Faschiertes dazu und anbraten. Zerdrückten Knoblauch kurz mitbraten.

Mit passierten Tomaten und Tomatenmark aufgießen, Chilischoten und -Pulver, Salz, Pfeffer, klein geschnittener roter und grüner Paprika, abgetropften Mais und Bohnen dazu. Mit Zimtstange ca. 10 Minuten köcheln lassen (Zimtstange dann herausnehmen!) und mit Sauerrahm abschmecken.

Anrichten:

Auf tiefem Teller servieren und mit gehackter Petersilie und Zwiebel garnieren. Dazu frisches dunkles Brot reichen.