

Chilli con Carne



Zutaten für 12 Personen:

- 1,3 kg Rinderhack
- 4 Zwiebeln, in Würfel
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Karotten, in Würfel
- 300 g Sellerie, in Würfel
- 4 rote Chillischoten, in feinen Würfel
- 2 El Cayennepfeffer
- 3 El Paprikapulver, edelsüß
- 2 Dosen gehackte Tomaten a 500 g
- 1,5 l Rinderbrühe
- Mais (Dose)
- Rote Bohnen (abgießen und abbrausen)
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 2 Kl Speisestärke
- 1 El Wasser

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Würfel sowie Chillischoten in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Hackfleisch anbraten, Zwiebeln und Knoblauch unterrühren und kurz mit anbraten. Das gewürfelte Gemüse mit den restlichen Zutaten dazu geben. Mit Tomaten und Brühe aufgießen. Gewürze zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Bohnen und Mais zugeben und kurz aufkochen lassen.

Nochmals abschmecken.