

Chili con & sin Carne



Zutaten:

50g Knollensellerie

2 Zwiebeln

1 kleine Karotte

1 Chilischote

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

½ Flasche Münchener Kindl Salsa Sauce

450g Rinderhackfleisch oder Tofu

1-2 TL Oregano, getrocknet

½ TL Kreuzkümmel

1 TL Paprikapulver

Salz & Pfeffer, frisch gemahlen

250ml Gemüsebrühe

600g Tomatenpassata

2 Dosen Kidneybohnen (à 400g)

1 Dose Mais (500g)

Optional: Kartoffeln, Schmand, Tortilla Chips

1. Sellerie und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Karotte würfeln, Chilischote waschen und endkernen, Knoblauch schälen beides klein würfeln.
2. Olivenöl in den Feuerkessel geben, erhitzen und dann das Gemüse bis auf den Knoblauch und Chili dazugeben. Das Gemüse ca. fünf Minuten anschwitzen, dann das Hackfleisch, den Knoblauch, die Chilischote, Oregano, Kreuzkümmel, Paprikapulver etwas Salz und Pfeffer dazugeben und zehn Minuten unter Rühren anbraten.
3. Jetzt wäre ein guter Zeitpunkt um Feuerkartoffeln vorzubereiten, da sie ca. 40-50 Minuten brauchen.
4. Das Gemüse und Hackfleisch mit der Brühe und den passierten Tomaten aufgießen. Die „Münchener Kindl – Salsa Sauce“ dazugeben und etwa 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Je länger desto besser wird das Chili.
5. Zum Schluss kommen die Bohnen und der Mais in den Kessel. Nochmals abschmecken.
6. Serviert wird mit Feuerkartoffeln, Tortilla Chips und einem Klecks Schmant.
- 7.