



CHILI CON CARNE

Zutaten für 6 - 8 Portionen

5	Stk.	Zwiebel
5	Stk.	Knoblauchzehen
5	Stk.	Paprika (alle Farben erlaubt – je bunter desto besser)
2	Stk.	Chilischote (mäßig scharf, je nach Geschmack mehr oder weniger)
etwas	Öl	zum Anbraten
1	kg	Faschirtes vom Göllitzhof Hochlandrind
3	EL	Paprikapulver
300	ml	Rindssuppe
500	g	passierte Tomaten
8	Prisen	Pfeffer
4	TL	Thymian
6	Prisen	Chilipulver
12	Prisen	Salz
500	g	rote Bohnen
250	g	weiße Bohnen
300	g	Zuckermais
1	TL	Zucker
1	TL	Kreuzkümmel
1	TL	Oregano
1	TL	Majoran



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken, Paprika und Chilischoten

In kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch hell rösten, Paprika und Chilis dazugeben und kurz mitrösten.

Das Fleisch hinzufügen, kurz anrösten, Paprikapulver einrühren, mit Suppe aufgießen und sogleich die passierten Tomaten einrühren.

Mit Pfeffer, Thymian, Chilipulver, Salz, Zucker, Kreuzkümmel, Oregano und Majoran würzen und ca. 20. Minuten offen köcheln lassen.

Zum Schluss die Bohnen und den Mais zufügen, abschmecken.

Mit den Gewürzen kann man experimentieren. Passend wären zum Beispiel noch Rosmarin oder Lorbeerblätter, manche geben auch ein Stück dunkle Schokolade ins Chili.

Wir servieren dazu gerne frische Semmerl.

Mahlzeit!

G Ö L L I T Z H O F