

Chili con carne

für 6 Portionen

Zutaten:

Für das Chili:

- 700 g Hackfleisch
- SOSO Kräutersalz
- Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Zucker
- 200 ml Rotwein
- 800 g passierte Tomaten
- 400 ml Rinderfond oder Gemüsebrühe
- 1 Dose Kidneybohnen (400 g)
- 300 g Mais (1 Dose)
- 0,5 Zimtstange



Für den Reis

- 300 g Basmatireis
- 520 ml Wasser
- Salz
- 1 EL Butter

Außerdem:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Für das Chili con Carne in einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Oregano und Muskat mischen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in feine Würfel schneiden. In einem Bräter oder einem großen Topf Rapsöl erhitzen und zuerst das Hackfleisch scharf anbraten, anschließend Zwiebeln und Knoblauch zufügen und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark, Paprikapulver, Chilipulver, SOSO Kräutersalz, Zucker sowie Pfeffer für 5 Minuten mit anbraten und direkt mit dem Rotwein ablöschen. Passierte Tomaten und Rinderfond aufgießen, alles einmal aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten köcheln lassen.

2. Nach der Kochzeit die gewürfelte Paprikaschote sowie die Kidneybohnen, den Mais und die Zimtstange zufügen. Chili bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten nur leicht köcheln und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
3. Basmatireis in ein Sieb geben und mehrmals mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Wasser, Reis und Salz in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht köcheln.
4. Nach der Kochzeit den Reis vom Herd nehmen, den Deckel öffnen, fünf Minuten ausdampfen lassen und die Butter unterrühren. Das Chili con Carne mit Basmatireis, einem Löffel Crème fraîche und Frühlingszwiebeln servieren.