

[Home](#) > [So sieht's aus.](#) > [Essen & Trinken](#) > [Rezepte](#) > [Chili con Carne](#)

FEURIG, GEHALTVOLL, KÖSTLICH!

CHILI CON CARNE

Eins der besten Chili Rezepte von Frank Rosin. Lecker und schmackhaft. Garantiert!

16.07.2014



Der scharfe Hackeintopf aus dem Süden der USA schmeckt köstlich zu offenfrischem Brot

© kabel eins

Zutaten für Portionen

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
3	Schalotten
2	Stangen Zwiebellauch
500	g Hackfleisch gemischt
2	Lorbeerblätter
1	Tasse schwarzer Kaffee
200	ml Rotwein
2	Dosen geschälte Tomaten (mit Stücken)
1	Prise Chili-con-Carne-Gewürzmischung
1	Dose Mais
1	Dose Kidneybohnen
4	Tomaten
1	halbe rote Chilischote
1	Zitrone ungespritzt
1	Prise Zucker
1	Bund Koriander
1	Teelöffel Tomatenmark

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Insgesamt: 45 Minuten

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und klein schneiden. In einem Topf auf dem Herd etwas Öl sehr heiß werden lassen. Als erstes das Hackfleisch portionsweise anbraten. Danach das Fleisch im Topf zur Seite schieben und die Zwiebeln auf der freien Fläche anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Dann alles miteinander vermengen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Tomatenmark in den Topf geben, anrösten und dann verrühren. Eine Tasse Kaffee dazu gießen, das gibt ein schön röstig-rauchiges Aroma. Rotwein hinzufügen und umrühren. Danach die Chili con Carne-Gewürzmischung mit den Fingern dazugeben. Dann die passierten Tomaten unterrühren. Chilischote klein schneiden und hinzufügen. Als nächstes den Mais und die Bohnen dazugeben und vermengen. Tomaten waschen, klein schneiden, entkernen und hinzufügen. Etwas Zucker darüber geben.

Das Ganze 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Koriander zupfen und klein schneiden, den Zwiebellauch schälen und schneiden. Zitronenschale abschälen und klein schneiden, danach in den Topf geben. Nachdem das Chili fertig gekocht ist, auf einem Teller mit Koriander und Zwiebellauch anrichten.

GUTEN APPETIT

Vodafone Glasfaser Power



0 Euro Wochen bei Vodafone Deine Extras bis 04. April



SUCHE IN MEHR ALS 1000 KABEL EINS REZEPTEN

REZEPT-KATEGORIEN

Vegetarisch
Zur Übersicht

Fleischgerichte
Zur Übersicht

Salate
Zur Übersicht

EINFACH NACHKOCHEN!

Die berühmtesten Filmrezepte
Zu den Rezepten

Desserts
Zur Übersicht

Fast Food
Zur Übersicht

GRILLEN & BBQ

Kuchen
Zur Übersicht

Grillrezepte
Mehr lesen

Fischgerichte
Zur Übersicht

Snacks und Suppen
Zur Übersicht

KOMMENTARE