



Topping:
2 EL Espresso pulver
Whiskey
O-Saft

Chili con carne à la Monsieur

Ein feuriger Hackfleisch-Bohnen-Eintopf aus Lateinamerika

5 In einer großen Kasserolle 6 EL Olivenöl erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln und die passierten oder feingehackten Knoblauchzehen darin glasig braten.
5 Das Hackfleisch und die kleingeschnittene Paprikaschote hinzufügen und bei starker Hitze unter Rühren 10 Minuten anbraten, weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.

20 Dann die kleingehackten Chilischoten mit den zerkleinerten Tomaten (zusammen mit dem Saft) einrühren. Je nach Konsistenz und Geschmack die passierten Tomaten, eine kräftige Prise Zucker und auf jeden Fall 1 bis 2 EL getrockneten Oregano hinzufügen. Alles bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.

20 Anschließend die vorher gut mit kaltem Wasser abgespülten Kidneybohnen zur Fleischmischung geben, und das Gericht weitere 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Dann erst den Eintopf mit Salz (sonst bleiben die Bohnen hart), evtl. Rauchsalz und frischgemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Je nach Geschmack noch mit Paprika- oder Chilipulver sowie Tabasco scharf abschmecken.

Dazu passt frisches Baguette, italienisches Panelino oder Stangenweißbrot.

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 große Zwiebel(n)
- 6 Knoblauch (Zehen)
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 große Paprikaschote(n), rot
- 5 Chilischote(n), scharf, frisch oder aus dem Glas
- 850 g Tomate(n), aus der Dose
- 50 ml Tomate(n), passiert
- 1275 g Kidneybohnen, aus der Dose **2 Dosen ?!**
- 1 Baguette oder Panelino
- Öl (Oliven)
- Zucker
- Oregano
- Salz / Rauchsalz
- Tabasco
- Pfeffer, ganze Körner
- Paprikapulver

Verfasser:

2 Dosen Tomaten
1 passierte Tom.
2 Dosen Bohnen
1 Dose Mais
~ 6 Teller
3 Portionen

Knoblauch: 3 Zehen
2 Dosen / 800 ml Tomaten
+ 1/2 l passierte T.
3 Dosen Bohnen

50 - 70 ; Schokolade