



Barilotto

CHILI CON CARNE

# CHILI CON CARNE



## Zutaten

500g	Rindshackfleisch
2	Zwiebel
2	Knoblauchzehe
1/2 TL	Kreuzkümmel
2 EL	Barilotto's Patatas Bravas
1	Paprika
1-2	Chili, je nach gewünschter Schärfe
400g	geschälte Tomaten
100g	Mais
200g	Kidney-Bohnen aus der Dose etwas Paprikapulver Prise Salz, Pfeffer
20ml	Barilotto's Chili-Öl
1dl	Rotwein

Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken. Das Chili-Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und anbraten. Mit Kreuzkümmel und Patatas Bravas abschmecken und ein paar Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Während das Fleisch im Topf brutzelt, Karotte und Paprika schälen und waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, Chili in kleine Ringe schneiden. Alles zum Fleisch in den Topf geben. Knoblauch direkt in den Topf pressen. Alles ca. 5 Minuten zusammen anbraten und durchrühren. Mit Rotwein ablöschen, die Tomaten dazu geben und alles kräftig würzen. Nach Möglichkeit sollte das Chili jetzt noch ca. 2 Stunden weiterköcheln. Stellt den Herd auf mittlere Hitze und setzt einen Deckel so auf den Topf dass er fast komplett geschlossen ist. Kurz vor dem Servieren geben wir noch für 5 Minuten den Mais und die Bohnen dazu und kochen nochmal kurz alles auf.

Das Barilotto-Team wünscht „à Guete“.