

Polar's Kochstudio
035 / 2008

Chiliconcarne
(Rezept von Inge)

Zutaten:

1kg gemischtes Hack
3 Knoblauchzehen
3-4 große Zwiebeln
1 Dose Kidneybohnen
1 Tube Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten
500ml Fleischbrühe (Instant)
Chilepulver
Salz & Pfeffer
Oel

Zubereitung:

Hack anbraten mit dem zerkleinerten Knoblauch..
Gewürfelte Zwiebeln dazu geben und nach dem Anbraten mit der Fleischbrühe auffüllen.
Tomatenmark
und die gewürfelten Tomaten zugeben.
Würzen mit Chili, Salz und Pfeffer. Die abgetropften Kidneybohnen zu guter letzt dabei geben
und ca. 25 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Dazu kann man Bagutte reichen.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Gutes Gelingen und Bon Appetit