



# Chili con Carne

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
1h 20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Öl	4 EL
Hackfleisch vom Rind	600 g
Tomaten, gehackt	800 g
Tomatenmark	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	1 TL
Mais aus der Dose	250 g
Kidneybohnen	400 g
Kreuzkümmel	0.25 TL
Zucker	1 EL
Baguette	1 St.
Chili, gemahlen	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Zwiebeln halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Peperoni waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen.
2. Im Mixbehälter Zwiebeln und Knoblauch mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 2 EL Öl zugeben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Min./Anbratstufe dünsten. 300 g Hackfleisch dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Min./Anbratstufe anbraten. Hackfleisch in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
3. In den Mixbehälter 2 EL Öl und restliches Hackfleisch geben und ohne eingesetzten Messbecher 3 Min./Anbratstufe anbraten. Beiseitegestellte Zwiebel-Hackfleisch-Mischung, gehackte Tomaten und Tomatenmark in den Mixbehälter geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 25 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
4. Inzwischen Mais und Kidneybohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In den Mixbehälter geben. Kreuzkümmel und Zucker zufügen und Chili con Carne mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 15 Min./90 °C/Stufe 1 köcheln lassen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguettes im Ofen ca. 10 Min. knusprig aufbacken. Vor dem Servieren Chili con Carne pikant mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Chili abschmecken. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf 20 Sek./Stufe 1 verrühren. Chili auf Teller anrichten und mit Baguettes servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	684 kcal		
Kohlenhydrate	67 g	Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	45 g	Fette	27 g