

Meine Version des klassischen Chilli:

500g Rinderhack

Chilli

3* Zwiebeln

Knoblauch

Paprikapulver

1/2 Dose Mais

1 Dose Kidneybohnen

2 Dosen gehackte Tomaten

Das Rinderhack mit Knoblauch und Paprikapulver in etwas Fett anbraten, so das kleine Hackkrümmel entstehen.

Nun die geachtelten Zwiebeln und die gehackte Chili hinzugeben. Die Zwiebeln glasieren.

Dies alles geschieht bei großer Hitzezufuhr.

Die Tomaten, Kidneybohnen und den Mais hinzugeben und bei geringer Hitze und gelegentlichem Umrühren, ca. 1/2 Stunde bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Soll das Chilli dicker werden, so könnt er den Deckel schon früher abnehmen um die Flüssigkeit reduzieren zu lassen.

Dieses Gericht ist auch aufgewärmt ein Genuß.

Ach ja, vergesst das Corona nicht ;-)

Copyright by Thorsten Hainke, www.mad-chili.de