



## **Pikantes Chili con oder sin Carne** **«Kreuzberg mag es scharf»**

von Marie und Bettina

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 1,5 kg Strauchtomaten, gewaschen und klein geschnitten
- 400 g rote Kidney-Bohnen aus der Dose
- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 1 gelber oder roter Paprika
- 1 bis 2 frische Chilischoten, fein gehackt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 1 große rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL gehackte Korianderblätter
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 200 g Sauerrahm
- 1 Reihe Zartbitterschokolade
- 1 Zimtstange, gerieben
- Meersalz aus der Mühle und Olivenöl

## **Zubereitung:**

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Dazu Zwiebeln, Knoblauch, Korianderblätter und Chilischote 10 Minuten andünsten. Die Karotten zusammen mit Paprikapulver, Zimtstange und dem Kreuzkümmelsamen dazugeben und ca. 5 Minuten auf kleinem Feuer anbraten.

Das Hackfleisch dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Strauchtomaten hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Die Hitze anschließend reduzieren das Chili con Carne ca. 2 Stunden einkochen lassen, bis die Masse eingedickt ist.

Den Backofen auf 220 Grad aufheizen. Den Paprika halbieren, die Hälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Minuten backen, bis die Haut schwarz ist. Das Blech herausnehmen und die Haut von den Paprikahälften ziehen. Die Paprikahälften in Streifen schneiden und in die Pfanne zum Chili geben. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kidney-Bohnen hinzufügen und eine Reihe dunkle Zartbitterschokolade. Chili vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Das Rezept für die **vegetarische** Variante ohne Fleisch und stattdessen mit viel Mais wird noch nachgereicht!

**mog61 wünscht guten Appetit!**