

Chili Con Carne mit Bohnen

Vorbereitungszeit: 150 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Cayennepfeffer: 5 g
- Fleischbrühe:
- Knoblauchzehen: 2
- Lorbeerblätter: 3
- Maistortillas: 2
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Petersilie: nach Belieben
- Salz: nach Belieben
- Zwiebel: 1
- gemischtes Hackfleisch: 200 gr
- rote Chilischoten: 2
- schwarze Bohnen: 150 gr



Vorbereitung

1. Die Zwiebel hacken, die Knoblauchzehen schälen und in heißem Öl anschwitzen.
2. Den Cayennepfeffer und den Lorbeer dazugeben, um für mehr Aroma zu sorgen. Die klein gehackten Chilis und das Fleisch hineingeben und 5 Minuten anbraten.
3. Mit Brühe aufgießen, die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** dazugeben, die Pfanne abdecken und das Ganze bei schwacher Hitze anderthalb Stunden garen.
4. Kurz vor dem Ende des Kochvorgangs einen Teil der schwarzen Bohnen zugeben und nach dem Garen 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die Tortillas auf beiden Seiten anrösten und mit dem warmen Chili und den restlichen schwarzen Bohnen füllen.
6. Etwas gehackte Petersilie und frische scharfe Chili-Ringe dazugeben.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
300 gr

