

## Chili con carne

### Zutaten:

600 g Hackfleisch  
600 g Kidneybohnen  
2 Zwiebeln  
1 große Dose Tomaten  
5 Knoblauchzehen  
1 kleine Dose Tomatenmark  
120 ml Fleischbrühe  
5 EL Rotwein  
½ TL getrocknete, gemahlene Chilischoten  
1 Paprikaschote  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln.
- Beides in einer Pfanne glasig dünsten.
- Das Fleisch dazu geben und krümelig braten.
- Danach das Tomatenmark ebenfalls hinzugeben.
- Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten, Fleisch, Bohnen, Chili und Paprika in einen Topf geben.
- Alles mit der Fleischbrühe übergießen. \*\*
- Zur Geschmacksverfeinerung den Rotwein dazugeben.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Mindestens eine Stunde köcheln lassen.
- Schmeckt meistens am nächsten Tag noch besser.

\*\* Je nach gewünschter Konsistenz die Flüssigkeitsmenge variieren.