

# Chili con/sin Carne

Mexican Style



## Rezept: Chili con/sin Carne

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 500 g Rinderhack (alternativ: ohne Hackfleisch oder durch vegane Produkte ersetzen)
- 2 große Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 500 g passierte Tomaten
- 500 g Kidneybohnen
- 250 g Mais
- 500 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Chili con/sin Carne Gewürz (Dortmunder Pöttken)



Serviervorschlag

- 1 Hackfleisch und kleingehackte Zwiebeln in Olivenöl anbraten, Tomatenmark dazugeben und anrösten.
- 2 Mit 2-3 TL Chili sin/con Carne Gewürz aus dem Dortmunder Pöttken würzen und mit Brühe ablöschen; passierte Tomaten und gewürfelte Paprika dazugeben. und ca. 30 min bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.
- 3 Abgetropfte Kidneybohnen und Mais hinzugeben und weitere 15-30 min köcheln lassen.
- 4 Serviervorschlag: Chili in tiefem Teller oder kleiner Schüssel mit einem Klecks Creme Fraîche, gehackten roten Zwiebeln sowie geriebenem Käse (mexikanische Mischung oder Cedar) anrichten.

Weitere Rezepte & Gewürze auf [www.dortmunder-poettken.de](http://www.dortmunder-poettken.de)