

Chili Con Carne



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ajvar	Pkg.
Tomatenmark	Pkg.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	3 Stk.
Maiskörner	1 Pkg.
Paprikaschoten	1 Stk.
Bohnen	1 Pkg.
Pfefferoni	Stk.
Schweinefleisch	250 g

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Paprika klein schneiden und in Öl anrösten.

Fleisch klein schneiden (Geschnetzeltes) und kurz mitdünsten, anschließend mit Wasser aufgießen (gut bedeckt), entsprechend der Wassermenge Suppenwürze dazu geben.

1/2 Glas Ajvar, ca. 1/2 Tube Tomatenmark und 1/2 scharfe Pfefferoni (Chili) dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Nun Bohnen und Mais dazu, alles etwas ziehen lassen und fertig ist dein Chili con carne!

Tipp: Mit Weißbrot servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-5-Chili-Con-Carne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at