Chili mit Fleisch
Chili con Carne

Chili con Carne ist ein beliebtes Gericht aus der Tex-Mex-Küche, das hauptsächlich aus Hackfleisch, Bohnen, Tomaten und Chilischoten besteht. Der Name bedeutet wörtlich »Chili mit Fleisch«. Es wird oft mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Paprika und Knoblauch zubereitet, um ihm seinen charakteristischen würzigen Geschmack zu verleihen.
Chili con Carne kann auf verschiedene Arten serviert werden, zum Beispiel mit Reis, Tortilla-Chips oder Brot. Es ist ein herzhaftes und sättigendes Gericht, das sich gut für größere Gruppen oder als Partyessen eignet.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Rindfleisch
500 g Schweinefleisch
50 g Schweineschmalz
250 ml Fleischbrühe
1 Prise Kümmel
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz
3 Zehen(n) Knoblauch
3 Zwiebel(n)
500 g Tomate(n)
2 Paprika
20 g Kartoffelmehl
400 g Kidneybohnen
400 g Bohnen weiß

Vorbereitung

Das Fleisch abtupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken, die Tomaten grob schneiden, Paprikaschoten von Kernen und Scheidewänden befreien und schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Fleisch in einer Kasserolle in heißem Fett bräunen, die Brühe angießen und das Fleisch bei mäßiger Hitze zugedeckt dünsten. Nach der halben Garzeit Kümmel, Chilipulver, Salz und zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Die Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten in wenig Fett anrösten, zugedeckt garen, durch ein Sieb geben und mit kalt angerührter Speisestärke binden. Die Tomatensoße und Bohnen zum Fleisch geben, gut durchmischen, einige Minuten auf kleiner Hitze ziehen lassen und bei Bedarf nachwürzen. Bemerkung: Werden anstatt gesottener Bohnen in der Dose trockene Bohnen verwendet, müssen sie am Vorabend eingeweicht und zusammen mit dem Fleisch gegart werden.

© 2026 coquina.de