

Chili con carne

Eintopf

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Öl	EL	2	3
Zwiebeln	g	500	750
Gemischtes - Hackfleisch	g	750	1000
Tomatensaft	ml	200	300
Rote Bohnen mit Saft	g	830	1200
Instant klare Brühe, gehäuft	TL	3	4
Knoblauchzehen	St.	4	6
Wacholderbeeren, zerdrückt	St.	5	7
Thymian (Blättchen)	EL	2	3
Salz, Chilipulver, Tabasco			

VORBEREITEN:

1. Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Rote Bohnen aus der Dose nehmen und die Hälfte des Saftes aufbewahren.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel im Topf mit Öl andünsten ohne, daß sie Farbe annehmen.
2. Hackfleisch dazugeben, zerkrümeln und kräftig anbraten.
3. Nach und nach Tomatensaft bis auf einen kleinen Rest zugeben und immer wieder einkochen lassen.
4. Rote Bohnen mit der Hälfte der Flüssigkeit zugeben.
5. Instantpulver, zerdrückte Wacholderbeeren, Thymian und zerdrückte Knoblauchzehen beugeben.
6. 15 Minuten köcheln lassen, den restlichen Tomatensaft zugeben und mit Chilipulver und Tabasco abschmecken. Eventuell nachsalzen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Tomatensalat und Baguette