



Chili Con Carne aus dem Ofenmeister

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



1,5 Stunden

Zutaten

ca. 800 g Gulaschfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 große Dose Kidney Bohnen
1 große Dose Mais
Salz, Pfeffer, Chiliflocken Zucker
1 EL Tomatenmark
2-3 EL scharfes Ketchup
1 Pkg. passierte Tomaten oder
Paprikasauce
ca. 200 ml Brühe

Zubereitung

Den Ofen auf 230° vorheizen und den Ofenmeister mit Butterschmalz großzügig einfetten. Zwiebeln schälen und entweder fein hacken oder mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Ringe schneiden. Diese dann im Ofenmeister verteilen. Knoblauch darüber pressen. Fleisch darüber geben. Wer die Sauce dicker haben will, kann ein wenig Mehl aus dem Streufix darüber streuen. Mit den Gewürzen und Tomatenmark/Paprikasauce abschmecken. Mit den passierten Tomaten aufgießen. So viel Brühe noch dazugießen, dass das Fleisch fast bedeckt ist. Zugedeckt je nach Fleischsorte und Größe ca. 1-1,5 Stunden schmoren lassen. Dann die Bohnen und Mais unterrühren und 5 Minuten weiter schmoren.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN