

Schnelles Chili mit „Chili con Carlos“



*Bio-Feinschmecker Rezept*  
*Schnelles Chili mit „Chili con Carlos“*

Zutaten für 4 Personen:



*(Zeit: 30 Min. / längeres Einkochen intensiviert den Geschmack)*

100 g Zwiebeln, 2 EL Öl,  
500 g gemischtes Hackfleisch,  
1 EL Tomatenmark, *Sizilianisches Steinsalz*,  
*Trio Noir Pfeffer*, 800 g geschälte Tomaten,  
250 g weiche Kidneybohnen,  
280 g Maiskörner, 2-3 EL *Chili con Carlos*,  
200 g saure Sahne, Petersilie

**Die Zwiebeln würfeln**, 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin schön scharf anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben, nach kurzer Zeit das Tomatenmark untermengen und alles bei starker Hitze ca. 5 Min. braten. Mit *Sizilianischem Steinsalz* und *Trio Noir Pfeffer* würzen. Dann die geschälten Tomaten und 2 EL *Chili con Carlos* zugeben, aufkochen und ca. weitere 5 Min. köcheln lassen.

**Anschließend die weichen Kidneybohnen** und den Mais zu der Tomaten-Hack-Mischung geben und mindestens weitere 10 Min. köcheln lassen, länger schmeckt noch besser.

**Das Chili con Carne** mit einem ordentlichen Klecks saurer Sahne und Petersilie servieren. Dazu passen die klassischen Tortilla-Chips oder auch knusprige Baguettescheiben.

