

## Rezept

# Auberginen con carne

Ein Rezept von Auberginen con carne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Bund</b> Suppengemüse	<b>500 g</b> Auberginen
<b>2 Zweige</b> Oregano (ersatzweise 1 TL getrockneter Oregano)	<b>1</b> kleine Dose Tomaten (400 g Abtropfgewicht)
<b>500 g</b> Rinderhackfleisch	<b>4 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> Chili-con-carne-Gewürz (Fertigprodukt)	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe (oder $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ l Rotwein)
Pfeffer	Salz
	<b>100 g</b> Tortilla-Chips

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Suppengemüse waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden. Auberginen waschen, putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Den Oregano waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Tomaten aus der Dose kleiner schneiden.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Suppengemüse und Auberginen darin bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren in 3-4 Min. braun und krümelig braten.
3. Tomaten samt Saft in den Topf geben und die Brühe angießen. Mit Chili-con-carne-Gewürz, zwei Drittel des Oreganos, Salz und Pfeffer würzen. Einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt 30 Min. bei kleiner Hitze schmoren lassen.
4. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Chili-con-carne-Gewürz scharf abschmecken. Mit restlichen Oreganoblättchen bestreuen und mit den Tortilla-Chips servieren.