

Rezept

Chili con carne mit Harissa

Ein Rezept von Chili con carne mit Harissa, am 30.05.2023

Zutaten

4 Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
je 2 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten	1 kg Rinderhackfleisch
2 EL neutrales Öl	2 große Dosen stückige Tomaten (je 850 ml)
1/2 l Rotwein (oder Brühe)	Salz
2-3 TL Harissa (orientalische Chilipaste)	2 Dosen Kidneybohnen (je 850 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Paprika putzen und klein würfeln. Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch im Öl in einem Topf anbraten. Paprika, Tomaten und Rotwein dazugeben, mit Salz und Harissa würzen. Aufkochen und ca. 45 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren.
2. Die Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen. Abgetropft zum Chili geben und noch ca. 15 Min. mitschmoren lassen. Mit Brot servieren.