

## Chili con Carne

*Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Manuela Rubi aus Oberwil-Lieli (AG)*

### **Zutaten:** (4 Pers.)

- 200 g Hackfleisch vom Rind
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen
- Rapsöl zum Anbraten
- 1 Schuss Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 1 Dose Kidney-Bohnen
- 1 Dose Borlotti-Bohnen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 frische Chili-Schote, entkernt
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1 TL Sambal Olek
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch in etwas Rapsöl anbraten. Mit Wein ablöschen und dann die Bouillon, die Bohnen und die Tomaten dazu geben. Die Chili-Schote und Sambal Olek beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Chili con Carne etwa zwei Stunden lang auf kleinem Feuer köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Mit Cayenne-Pfeffer würzen.