



## Chili con Carne

### Zutaten

- 400g Rindsgeschnetzeltes
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 dl Rotwein
- 2 Rüebli, klein schneiden
- 1 Lauch, klein schneiden
- 150g Kidneybohnen, 12 Std. einweichen
- 1 Dose Pelati
- 1 kl. Dose Tomatenpurée
- reichlich Chilipulver
- Salz, Pfeffer & Paprika

### Zubereitung

Geschnetzeltes mit Zwiebeln und dem Knoblauch gut anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Das fein geschnittene Gemüse sowie die eingeweichten Bohnen begeben. Pelati und Tomatenpurée beifügen und dann mit dem Chilipulver würzen.

Mit den restlichen Gewürzen abschmecken. Das ganze 2 Stunden köcheln lassen!

Tipp: Dazu passen Tortillas und Sauerrahm.

**E Guete!**