

## Chili con carne mit Faschiertem



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.IKEA.at

### Zubereitung:

1. Zunächst das Faschierte vermischen.
2. Eine große, tiefe Pfanne heiß werden lassen, das Olivenöl eingießen und das Faschierte darin anbraten, bis es schön krümelig wird.
3. Nun Tomatenmark und Senf kurz mit anrösten, mit Suppe aufgießen und alles einkochen lassen.
4. Mais, Tomaten, Paprika und Bohnen dazugeben und solange köcheln lassen, bis die Paprika weich sind.
5. Vor dem Servieren das Chili con carne mit Chili und den restlichen Gewürzen gut abschmecken.

Hier finden Sie sowohl eine Schritt-für-Schritt als auch eine Video-Anleitung zum Rezept:

[Schritt-für-Schritt Anleitung](#)

[Video-Anleitung](#)

### Tipp:

Traditionell wird das **Chili con Carne** Rezept mit Rindfleisch gemacht. Diese Art ist sehr viel einfacher und schneller - eben wenn sie ganz spontan Lust auf dieses Gericht haben und nicht so viel Geduld, bis die Rindfleisch-Variante fertig wäre.

### Empfohlene Beilagen:

Salat

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Weltweit

**Eigenschaften:** Schnelle Küche ,  
Preiswerte Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g Faschiertes (Rind)
- 125 g Faschiertes (vom Schwein)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Senf
- 250 ml Rindsuppe
- 500 ml Tomaten (passiert)
- 1 Dose(n) Mais
- 5 Tomaten (mittelgroß, blanchiert und geschnitten; oder aus der Dose)
- 1 Dose(n) Bohnen (weiß)
- 1 Dose(n) Kidney Bohnen
- 2 Paprika (geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 Schote(n) Chili (klein)