

Chili con Carne

Reicht für

6 Personen

Zutaten

1,5 kg Rinderhack
500 g Kidneybohnen (getrocknet)
ca. 800 g Pizzatomaten oder passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Chilis (frisch gemahlen)
500 ml weiches* Wasser
Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Kidneybohnen ca. 12 Stunden lang in weichem* Wasser einweichen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.

Die Kidneybohnen abgießen und zusammen mit dem angebratenen Hackfleisch in den Schnellkochtopf geben.

Die Tomaten und das Wasser ebenfalls in den Schnellkochtopf geben und mit Salz, Pfeffer und den Chilis abschmecken.

Den Schnellkochtopf verschließen und alles ca. 45 Minuten lang kochen lassen.

Tipps

* Hartes Leitungswasser entweder über einen entsprechenden Filter laufen lassen oder dem Wasser eine entsprechende Menge Natron zusetzen.

Dazu können Weißbrot oder Tortilla-Chips serviert werden.

Haltbar machen

Einfrieren

Einkochen: Chili con Carne noch kochend in die Weck[®]-Gläser füllen und diese mit Klammern verschließen. die Gläser 24 Stunden lang stehen lassen und 120 Minuten lang bei 100° C einkochen.