



## Chili con Carne

6 Portionen

800 g Rinderhack  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butterschmalz  
2 kleine Dosen rote Kidney-Bohnen  
evtl. 1 kleine Dose weiße Bohnen in Chili-Soße  
100 g Tomatenmark  
6-9 Peperoni [getrocknete Chilischoten]  
Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen  
Oregano(getrocknet)  
Salz

Zwiebeln pellen und würfeln

Knoblauch pellen und sehr fein würfeln

Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein schneiden [getrocknete im Mörser zerstoßen]

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Fleisch und Zwiebeln darin anbraten, das Fleisch krümelig zerstoßen und salzen. Die Bohnen samt Flüssigkeit und das Tomatenmark zugeben und alles aufkochen. Mit Oregano, Cumin, Chilischoten und Salz würzen. Scharf abschmecken.

Dazu: Reis, Brot oder Tortilla-Chips.

Getränk: Bier und Tequila oder Rotwein.