

## Andi | Chili con carne

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindsschnitzfleisch
- 2 rote Parika
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chilischote
- 1 kleine Dose Maiskörner
- 1 kleine Dose rote Bohnen
- 2 EL Petersilie
- 1 Liter Tomatensaft
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Rindfleisch in kleine längliche Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen. Das Rindfleisch hinzufügen, kurz mitrösten und dann auf kleiner Hitze 30 – 40 Minuten im eigenen Saft weich dünsten. Je nach Flüssigkeitsstand etwas Wasser zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Chilischote zufügen. Tomatensaft zufügen und weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluss Mais, Bohnen und Paprikawürfel zufügen und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

*Rezept: Andreas Wojta*

*Quelle: Kochen mit Andi & Alex*