



Chili con Carne

Ein unkompliziertes, im Original feuriges Gericht, mit dessen Vorbereitung **2½ Stunden** vor dem Verzehr begonnen werden sollte, damit alle Zutaten richtig schön miteinander verschmoren können. Schmeckt auch am nächsten Tag noch großartig!

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Wasserbüffel-Hack
- 1 große Dose geschälte Tomaten (800 g)
- 1 Dose Kidneybohnen (400 g)
- 2-3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Knollensellerie (200 g)
- 2 kl. Möhren
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- ½ -1 TL Sambal Oelek (**scharfe** Chili-Paste, alternativ geht auch Harissa)
- 1 EL frische Thymianblättchen (getrocknete funktionieren auch gut)
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
- Möhren und Knollensellerie schälen und fein würfeln
- Paprikaschoten waschen, halbieren, die Trennwände herausschneiden und Kerne ausspülen, fein würfeln
- Öl in einem großen, schweren Topf auf dem Herd erhitzen
- Hack kross anbraten und zerkleinern, salzen und pfeffern
- Zwiebeln und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten
- restliches Gemüse zufügen, kurz anschmoren
- Tomaten in der Dose grob zerteilen, mit Saft zum Ablöschen in den Topf geben
- mit Thymian und Sambal Oelek nach Geschmack würzen (lieber später nachwürzen, bevor's zu scharf wird!)
- einmal aufkochen lassen, dann mit geschlossenem Deckel **1-1½ Stunden schmoren**

- Bohnen in ein Sieb gießen und kurz abrausen
- mit in den Topf geben, weitere **15 Minuten** schmoren
- noch einmal abschmecken

- dazu schmeckt Brot