

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 40 Minuten
für 4 Personen

Zutaten:

- 750 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Stk rote Paprikaschote
- 2 Stk Jalapeño
- 2 Stk rote Zwiebeln
- 3 Stk Knoblauchzehen
- 800 g Tomaten gestückelt
- 250 g Mais
- 450 g Kidneybohnen (Dose)
- 3 EL Tomatenmark
- 0,5l klare Suppe
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 TL getrocknete Chiliflocken
- 1 EL Paprikapulver edelsüss
- 300 g Chorizo
(spanische Rohwurst)

CHILI CON CARNE MIT CHORIZO

Als Erstes das Öl in einem grossen Topf erhitzen. Anschliessend die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln sowie den Knoblauch im Öl glasig dünsten. Nun das Fleisch zugeben, kräftig verrühren und anbräunen lassen. Das Tomatenmark zugeben und anbraten. Die Tomaten mit der Sauce zugeben und mit der Suppe auffüllen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Jalapeño entkernen und in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden. Nach den 30 Minuten beides zugeben. Die Kidneybohnen und den Mais abtropfen lassen und ebenfalls unterrühren.

Nun das Chili mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den Chiliflocken würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Chorizo in Scheiben schneiden und die letzten fünf Minuten mitköcheln lassen.

Zum Schluss das Chili mit dem Cayennepfeffer je nach Geschmack würzen.



En Guete wünscht die Neue Fricktaler Zeitung.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Weideschwein

Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Swiss Galloway Society

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13 | info@muellerwurst.ch
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94 | herznach@muellerwurst.ch
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**