



Chili con KnÃ¶del

Description

Zutaten
fÃ¼r 6 Portionen

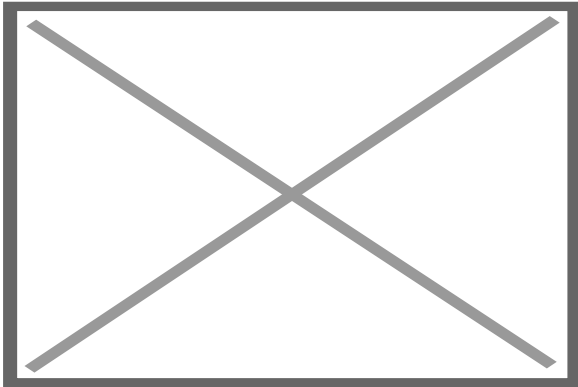
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
2 EL Ã¶l
400 g Hackfleisch
Jodsalz, Pfeffer
KreuzkÃ¼mmel (Cumin)
100 ml Rotwein trocken
1 groÃe Dose Tomaten (stÃ¼ckig), 850 ml
250 ml krÃ¤ftige GemÃ¼sebouillon, z.B. von KNORR
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 Packungen PFANNI Mini Kartoffel-KnÃ¶del
1 Dose (Abtropfgewicht 250 g) Kidneybohnen
1 Dose (Abtropfgewicht 140 g) Mais

Zubereitung

1. 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schÃ¶len und fein wÃ¼rfeln. 2 Chili abspÃ¶len, entkernen und in feine Streifen schneiden. 2 EL Ã¶l in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin andÃ¶nsten. 400 g Hackfleisch zugeben und unter Wenden krÃ¼melig braten, mit Salz, Pfeffer und KreuzkÃ¼mmel wÃ¼rzen.

2. 100 ml Rotwein angieÃen und bei starker Hitze verkochen lassen. Dann 1 groÃe Dose Tomaten, 250 ml GemÃ¼sebouillon, Lorbeer und 2 GewÃ¼rznelken zugeben, alles nochmals mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

3. 2 Packungen Pfanni KnÃ¶del nach Packungsanleitung in Salzwasser erhitzen, abgieÃen und abtropfen lassen. KnÃ¶del, je 1 Dose Kidneybohnen und Mais ins Chili geben und Chili con KnÃ¶del weitere ca. 5 Minuten kÃ¶cheln lassen. Chili con KnÃ¶del mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Category

1. Fleisch

Date Created

Juli 22, 2020

Author

jeanny

default watermark