

Aladdins Rezepte

Chili con Carne

800g Rinderhackfleisch
3 Dosen geschälte Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen
2 Chilischoten
2 gr. Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Chilipulver
Salz und Pfeffer

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln und in heißem Öl 5 Minuten anschwitzen bis sie weich sind. Gehackte Chilischoten mit Kernen und das Chilipulver hinzufügen und weitere 2 Minuten dünsten.
2. Das Rinderhack in den Topf geben und bei großer Hitze krümelig anbraten. Die Dosen Tomaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Alles auf mittlerer Flamme 90 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Nach 60 Minuten die Bohnen hinzufügen und abschmecken.

Chili sin Carne

250g rote Linsen
1Dose Kidneybohnen
1Dose Mais
1 Zwiebel
3 gr. Kartoffeln
1 Pck. Passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 ¼ l Gemüsebrühe
Chili
Currypulver und Paprikapulver
Salz und Pfeffer



1. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in einem großen Topf in etwas Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben.
2. Die roten Linsen kurz abbrausen und ebenfalls in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 20-25 Minuten köcheln lassen.
3. Die Kartoffeln müssen durch sein und die Linsen schön weich zerfallen. Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen und unterrühren.
4. Nach Belieben die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Chili würzen.