

Chili con carne speciale

Zutaten

1 Zwiebel
180g Geflügelhackfleisch
1 EL Tomatenmark
400g stückige Tomaten
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 TL Öl
Salz
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
Chili
¼ TL Kreuzkümmel
1 TL Senf
1 EL Essig
1 EL Worcestersauce
1 EL Creme legere
100ml Brühe
1 TL Honig
½ Espresso
3 EL Mais
4 EL rote Bohnen
Gemüsepepperoni
1 TL Oregano

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und im Öl goldgelb anbraten. Hackfleisch zufügen, gut anbraten und Farbe nehmen lassen. Tomatenmark zufügen und etwas anrösten. Die Tomaten, den gehackten Knoblauch sowie Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Senf, Kreuzkümmel, Essig, Worcestersauce) zugeben. Creme legere einrühren, mit Brühe auffüllen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die abgespülten Bohnen und Mais, Gemüsepepperoni, Honig, Espresso und Oregano dazugeben. Nur solange weitergaren bis das Gemüse durch ist.