

# Chili con Carne

(für ca. 10 Personen)

## Zutaten:

- 2 kg gemischtes Hackfleisch
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 100g Butter
- 5 Dosen Kidneybohnen
- 5 Dosen gebackene Chilibohnen
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 2 Dosen Maiskörner (2 kleine oder 1 große Dose)
- 6 Paprikaschoten
- 1,5 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- gemahlener Kreuzkümmel

## Variationen:

- 200g Creme fraiche
- Cayennepfeffer
- Schnittlauch

## Zubereitung:

2 kg gemischtes Hackfleisch portionsweise anbraten, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen. Das Ganze in einen Schmortopf geben. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen kleinschneiden, in 100g Butter andünsten und zum Hack dazugeben. Kidneybohnen, gebackene Chilibohnen und den Mais in den Topf geben. Die Paprikaschoten in Würfeln geschnitten nach ca. 30 Minuten dazugeben. Zugleich die Fleisch- oder Gemüsebrühe angießen und unterrühren. Basilikum sehr fein schneiden (inkl. der Stengel) und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen.

Garzeit bei mittlerer Temperatur (nicht Kochen): ca. 60 Minuten.

Variationen: Es kann nicht schaden, das Ganze mit Creme fraiche kurz vor Ende der Garzeit anzureichern. Zudem mag es sein, dass die nötige Schärfe durch das Bereitstellen von Cayennepfeffer zum selber Würzen, oder - je nach Gruppe - direkt (aber vorsichtig) in den Topf erreicht werden kann. Basilikum kann auch durch Schnittlauch ersetzt werden.

Das Essen gelingt ohne Probleme und schmeckt köstlich. Zudem können Kinder und Jugendliche beim Einkaufen, Vorbereiten und Kochen leicht miteinbezogen werden.