

## Chili con Carne

Zutaten	Arbeitsschritte
1-2 Eßlöffel Öl	erhitzen
ca. 200 g Hackfleisch	kräftig anbraten
1-2 Zwiebeln	würfeln, zugeben, mitbraten
1 Paprikaschote	waschen, entkernen, klein würfeln
1 Packung (200 – 300g) pürierte Tomaten	zugeben
1 Dose rote Bohnen (300g)	Flüssigkeit abgießen, zugeben
etwas Brühe nach Bedarf	hinzufügen
1 Eßlöffel Chili-Soße, Salz, Chili-Pulver, Paprika, Pfeffer	würzen
	Gericht etwa 15 min. leicht köcheln lassen
<b>Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot</b>	