

Chili con carne

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 15 / 20= 35 Min.

Zutaten:

- [3 EL Olio bravas Öl](#)
- [3 EL Patatas bravas](#)
- 1 große Zwiebel gewürfelt
- 1 kg Hackfleisch
- 2 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
- 4 Dosen Kidney-Bohnen
- 1 Dose Tomatenstücke
- 1 Dose Mais
- 1 frische rote Paprika

1. Hackfleisch mit der Zwiebel in den erhitzten Ölen scharf anbraten und eine $\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark dazugeben, mit 1 großen Tasse Wasser ablöschen.
2. Den Inhalt von 4 Dosen Kidney-Bohnen im Sieb unter fließendem Wasser abspülen und unterrühren.
3. 1 Dose Tomatenstücke, 1 rote Paprika geschnitten und nach Belieben 1 Dose Mais dazugeben.
4. Mit 2 TL Salz, 3 EL Patatas bravas abschmecken. Anschließend ca. 20 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. Dazu Weißbrot oder Reis servieren.

Sehr gut für die kleine Party