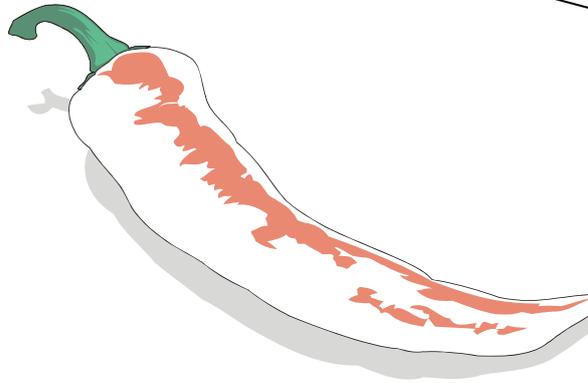
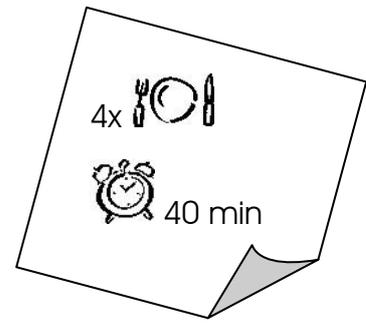


Chili con Carne

Zutaten

2 El Öl
1 Dose Bohnen
25 dg Faschiertes
1 Zwiebel
1 Dose geschälte Tomaten
½ Dose Maiskörner
1/8 L Rindsuppe (Würfel)

Salz, Pfeffer, Chilipulver



Vorbereitung

- Zwiebel schälen und fein schneiden
- Dosen öffnen
- Tomaten in Stücke schneiden
- Bohnen und Mais in ein Sieb leeren → abtropfen lassen
- Suppenwürfel in 1/8 Liter Wasser bröseln.

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Öl	erhitzen	breiter Topf
Zwiebel	dazugeben + umrühren	Kochlöffel
Faschiertes	anbraten	
Suppe	dazugießen	
Tomaten, Bohnen, Mais	zugeben	
Salz, Pfeffer, Chilipulver	würzen + umrühren	
	25 min kochen lassen	Deckel



Tipp:

Als Beilage passt Reis oder Knoblauchbrot.