

Rezept Chili con Carne mit Schokolade

Zutaten:

3 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
300 g Hackfleisch
2 EL Tomatenmark
1 TL edelsüßer Paprika oder Rosenpaprika
2 Knoblauchzehen
500 ml Wasser
2 Brühwürfel (für je 0,5 l)
5 rote Chilischoten (je nach Geschmack auch mehr)
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
500 g rote Bohnen (2 Dosen)
20 g (eine Reihe) Schokolade (Typ Zartbitter)
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen.
Zwiebel andünsten.

Hackfleisch zugeben und gut anbraten.
Tomatenmark, Paprikapulver und Knoblauch kurz mitbraten, mit Wasser ablöschen, aufkochen lassen.

Brühwürfel, Chilis, Paprika und Bohnen dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen.

kurz vor dem Servieren die Schokolade im Chili auflösen und alles mit ordentlich Pfeffer und Salz abschmecken.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)