

## Chili Con Carne

### Zutaten (4 Personen)

500g Rindsfaschiertes  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 220 g Mais (Abtropfgewicht)  
 215 g Bohnen gekocht (Abtropfgewicht)  
 200g Tomaten gewürfelt (Dose)  
 Je 1/2 Paprika rot, grün, gelb  
 350ml Tomaten Passata  
 2 EL Tomatenmark  
 35g dunkle Schokolade  
 1/4 Habanero Chili  
 Salz, Pfeffer  
 Paprika Pulver  
 Kreuzkümmel  
 Zimt  
 Rapsöl  
 Petersilie (frisch)



### Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden und mit Rapsöl andünsten. Rindsfaschiertes hinzugeben und anrösten.
2. Mit Salz, Pfeffer, Paprika Pulver, Kreuzkümmel sowie etwas Zimt würzen und Knoblauch hineinpressen. Dabei achten, dass nichts anbrennt. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen.
3. Gewürfelte Tomaten, Tomaten Passata und fein gehackten Habanero Chili hinzufügen und etwa 10-15 Minuten köcheln lassen.
4. Paprika würfelig schneiden. Anschließend Paprika, Bohnen, Mais und Schokolade hinzufügen und weitere 10-15 Minuten köcheln lassen.
5. Bei Bedarf nachwürzen und mit frischer Petersilie servieren.

*Bon Appétit!*