



# CHILI CON CARNE - 2 IN 1 GERICHT – SCHNELL, LECKER UND MIT GEHEIMZUTAT

## Zutaten Chili con Carne:

1 kg Faschiertes vom Rind  
3 Dosen gehackte Tomaten (1200 g)  
3 Dosen Rote Bohnen (765 g Abtropfgewicht)  
2 Dosen Mais (570 g Abtropfgewicht)  
2 Karotten  
2 große Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
150 g Champignons  
2-3 EL Tomatenmark  
2 Würfel Rindsbouillon  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver süß/scharf  
Chilipulver oder 1-2 frische Chilis  
Geriebene Zartbitterschokolade 100-150 g



## Zutaten Burritos:

1 Dose Rote Bohnen oder Mais  
1 Handvoll geriebenen Emmentaler oder Pizzakäse  
1 Pkg Weizentortillas

## Für das Chili con Carne:

1. Den Inhalt der Dosen (Mais und Bohnen) ausleeren, gut auswaschen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln, Karotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und darin die Zwiebelwürfel und den Knoblauch anbraten. Die Karottenwürfel hinzufügen.
4. Das Fleisch portionsweise hinzufügen und anbraten. Der gesamte Kochvorgang geschieht auf höchster Stufe.
5. Das Fleisch so lange anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit am Boden des Topfes eingekocht ist.
6. Dann 1-2 EL Tomatenmark und Champignons hinzufügen und umrühren.
7. Die gehackten Tomaten portionsweise einrühren. Die 2 Würfel Rindsbouillon hinzufügen, Deckel drauf und für mindestens 20 min bei mittlerer Hitze (Stufe 4 von 9) köcheln lassen.
8. Danach die Bohnen hinzufügen, gut umrühren und dann den Mais. Wieder Deckel drauf und 10 min kochen.
9. Nach der kompletten Garzeit, würzt ihr das Chili con Carne mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver nach Geschmack.
10. Zum Schluss rührt ihr noch die geriebene Schokolade unter und nehmt den Topf vom Herd.
11. Zu Chili con Carne passt am besten frisches Weißbrot. Guten Appetit!



## CHILI CON CARNE - 2 IN 1 GERICHT – SCHNELL, LECKER UND MIT GEHEIMZUTAT

### Für die Burritos:

1. Die Tortillafladen einzeln kurz in der Mikrowelle erwärmen, damit sie sich besser rollen lassen.
2. Das Chili con Carne (falls vom Vortag) erwärmen, die Bohnen hinzufügen (damit es dickflüssiger wird), eine Handvoll Käse hinzufügen und umrühren.
3. Die Tortillafladen, abhängig von ihrer Größe, mit dem Chili befüllen - bei großen Tortillas ist das ca. 1 Schöpfer.
4. Die Fladen von den Seiten her einklappen und einrollen. Danach in eine Auflaufform schichten, mit etwas Käse bestreuen und bei 200 Grad Umluft ca. 10-15 min backen.

**Tipp:** Wenn ihr Chilipulver hinzufügt, gebt zunächst eine kleine Menge hinein, kocht es kurz auf und fügt dann bei Bedarf mehr hinzu. Chilipulver entwickelt seine Schärfe nämlich erst nach einer gewissen Zeit!



## CHILI CON CARNE - 2 JELA U 1 – BRZO, JEDNOSTAVNO I SA TAJNIM SASTOJKOM

### Sastojci za Chili con Carne:

1 kg mljevenog goveđeg mesa  
3 konzerve oljuštenog i narezanog paradajza (1200 g)  
3 konzerve crvenog graha (765 g bez tekućine)  
2 konzerve kukuruza (570 g bez tekućine)  
2 mrkve  
2 velike glavice crvenog luka  
2 čehna bijelog luka  
150 g šampinjona  
2-3 kašike koncentrata paradajza  
2 kockice goveđe juhe  
so, biber  
crvena paprika, mljevena, blaga i ljuta  
chili u prahu ili 1-2 malih ljutih papričica  
(peperoncini)  
naribane tamne čokolade 100-150 g



### Sastojci za Burritos:

1 konzerva crvenog graha ili kukuruza  
1 šaka sira (emmentaler ili drugi sir za pizzu)  
1 pak tortilja

### Priprema:

#### Za Chili con Carne:

1. Sadržaj konzervi (grah i kukuruz) dobro isprati i ostaviti da se ocijedi.
2. Crveni, bijeli luk i mrkvu oprati, oljuštiti i na sitne kockice izrezati. Šampinjone izrezati na kolutove.
3. U većoj šerpi zagrijati ulje i crveni i bijeli luk dobro popržiti. Dodati kockice mrkve i promiješati.
4. Meso postepeno dodavati. Paziti da ne zagori jer se cijeli proces kuhanja odvija na najjačoj vatri.
5. Meso pržiti dok se sva tekućina na dnu šerpe ne ukuha.
6. Zatim umiješati koncentrat paradajza, šampinjone i postepeno oljušteni i narezani paradajz iz konzerve.
7. Dodati 2 kocke goveđe juhe, staviti poklopac i kuhati najmanje 20 min na srednjoj vatri (4 od 9).
8. Zatim prvo dodati grah pa kukuruz. Ponovo staviti poklopac i kuhati još 10 min.
9. Na kraju dodati so, biber, crvenu papriku u prahu i chili po ukusu.
10. Tajni sastojak je čokolada koju umiješate na samom kraju. Maknite lonac sa vatre i već možete servirati.
11. Chili con Carne i domaći bijeli kruh su super kombinacija. Prijatno!



## CHILI CON CARNE - 2 JELA U 1 – BRZO, JEDNOSTAVNO I SA TAJNIM SASTOJKOM

### **Za Burritos:**

1. Tortilje kratko ugrijati u mikrovalnoj kako biste ih lakše umotali. Chili con carne (ako ste ga dan prije priremili) zagrijati ponovo, dodati grah (da bi se zgnusnuo), jednu šaku sira i dobro promiješati.
2. Tortilje ovisno o veličini filovati chilijem. Za velike tortilje vam je potrebna otprilike 1 kutljača chilija.
3. Strane tortilja preklopiti prema sredini i zarolati. Burritose staviti u jednu tepsiju ili drugu vatrostalnu posudu, posuti sirom i peći na 200 stepeni (vrući zrak) ca. 10-15 min.

**Savjet:** Kad dodajete chili u prahu, stavite prvo malu količinu, zagrijte masu dobro pa zatim po potrebi dodajte još. Chili u prahu tek razvija ljutinu nakon par min kuhanja.