Chili con carne mit Basmati-Reis

Mit Basmati-Reis

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber

Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis, auf den ich das Chili con carne gebe und und dann serviere.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 1 Tasse vorgedämpfter Basmati-Reis (2 Packungen à 250 g, mit Kokosnuss, Chili und Zitronengras)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Würzig und lecker

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Weißwein verlängern.

Reis-Packungen etwas kneten, um den Reis etwas aufzulockern.

Packungen stehend in der Mikrowelle bei 800 Watt 2 Minuten erhitzen.

Reis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Chili con carne darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!