

# Chili con Carne

## Zutaten:

- 800g Rinderhackfleisch
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Naga Bhut Jolokia Chilies (Alternativ: Mehrere Supermarktchilies, dann aber evtl. weniger Paprika – TODO: Nicht scharf genug)
- 1,5 Paprikaschoten
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Bohnen
- 2 kl. Dosen gestückelte Tomaten
- Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 2 Brocken Bitterschokolade (min. 72% Kakao – TODO: More?)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln klein würfeln und mit etwas Öl anschwitzen. Auch die Chilis klein Würfeln und mit Kernen zu den Zwiebeln geben. Den Mais und die Bohnen absieben und gut abwaschen. Zusammen mit den gewürfelten Paprika zugeben und auch anschwitzen lassen. Nun den gehackten Knofi dazu, !kurz! mit anschwitzen und das Hackfleisch dazu. Hier kann man wenn man möchte schonmal mit Salz und Pfeffer anfangen. Ordentlich anbraten und mit den gestückelten Tomaten ablöschen. Nach Gefühl mit dem Tomatenmark eindicken und ordentlich mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken sowie die Schokolade einschmelzen lassen. Nicht zu lange kochen damit das Gemüse knackig bleibt und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag aufwärmen und mit Reis oder Brot als Beilage genießen.

