



Texas Chili in der i Prep & Cook

***** Zutaten *****

500 gr Rinderhack
Olivenöl zum Anbraten
1 Gemüsezwiebel, gepellt und geachtelt
2 rote Paprika, in Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepellt
1 Chilischote, entkernt und in Stücke geschnitten
800 ml stückige Tomaten mit Fruchtfleisch
1/2 Tafel Zartbitterschokolade in Stücken
125 ml Dunkelbier
1 Tasse (250 ml) schwarzer Kaffee
2 Dosen a 400 ml Kidneybohnen
1 Dose Mais a 330gr
Chili Con Carne Gewürz
Chilipulver oder Piri Piri (getrocknete Chilischoten)



***** Zubereitung *****

1. Mixer einsetzen
2. Hackfleisch im Topf verteilen und andrücken
3. Stufe 3/100 Grad/35 Minuten, zwischendurch immer mal in den Topf schauen und Hackfleisch evtl. etwas herunterdrücken und mit dem Spatel zerteilen
4. Hackfleisch umfüllen
5. Mixer herausnehmen und Ultrablade einsetzen
6. Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch in den Mixtopf geben
7. Stufe 10/5 Sekunden zerkleinern
8. Ultrablade herausnehmen und den Mixer wieder einsetzen
9. Stufe 5/100 Grad/5 Minuten anbraten
10. Nun das gebratene Hack und alle weiteren Zutaten dazu in den Mixtopf geben, mit dem Chili con Carne Gewürz würzen
11. Stufe 7/95 Grad/35 Minuten die gesamte Masse köcheln lassen. Zwischendurch mal in den Topf schauen, ob die Masse gerührt wird, sonst evtl. mal mit der Hand nachmischen
12. Abschmecken und nach Geschmack mit Piri Piri nachschärfen

***** KochMalSchnell *****

Youtube : <https://bit.ly/2NRXkml>

Internet: <https://kochmalschnell.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/kochmalschnell.kochmalschnell>

Pinterest: <https://www.pinterest.de/kochmalschnell/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kochmalschnell/>