

Chili con carne

Zutaten:

- 2 große Zwiebeln
- 150 g Sellerie
- 3 Esslöffel Öl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Dose rote Bohnen
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Chilipulver
- 1 bis $1 \frac{1}{2}$ Esslöffel Honig



Zubereitung:

- Zwiebeln und Sellerie würfeln und im Fett anbraten
- Hackfleisch zerzupfen und mitbraten
- die Hälfte der Tomatenflüssigkeit aufgießen
- Tomaten klein schneiden und zugeben
- Bohnen abspülen und zugeben
- mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und Chili würzen
- rund 30 Minuten köcheln lassen
- evtl. noch Tomatensaft nachgießen
- mit Honig abschmecken

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



Dr. Friedgard Schaper

www.lwg.bayern.de