

*Michis Chili con carne.*

1	2 x 3 x	Zwiebel, mittelgroß Knoblauch	Die Zwiebeln und den Knoblauch mit Butterschmalz oder Öl im Topf anbraten. Die angebratenen Zwiebeln und Knoblauch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
2	1 kg 6 Dosen	Rinderhack Tomaten passiert	Das Hackfleisch mit Öl anbraten. Fleisch scharf anbraten, aber nicht verbrennen, lassen, dabei regelmäßig abkratzen. Wenn der Fleischrückstand anfängt schwarz zu werden, mit den Tomaten ablöschen und dann alles vom Boden wegkratzen.
3		Salz	Nun das Fleisch leicht salzen und die angebratenen Zwiebeln und Knoblauch wieder hinzugeben.
4	3 Dosen 2 Dosen	Kidneybohnen (400g) Mais (200g)	Nun den Mais und die Bohnen hinzugeben.
5	4 TL	Chili con carne Gewürz	Abschließend das Chili con carne Gewürz hinzugeben und abschmecken.

 Einen nicht beschichteten Topf verwenden.