

CHILI CON POLLO

ZUTATEN

- 500 g Poulethackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Peperoni, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Gehackte Tomaten (400g)
- 1 Dose Kidneybohnen (240g)
- 1 Dose Mais (150g)
- 200 ml Bouillon
- 1 TL Paprikapulver edelsüss
- Bis 1 TL Chilipulver oder Frische Chilis in Rädchen geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZUBEREITUNG

Das Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch 2–3 Minuten glasig dünsten. Anschliessend das Poulethackfleisch dazugeben und unter Rühren anbraten.

Die gewürfelte Peperoni und das Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten mitrösten.

Die gehackten Tomaten und die Hühnerbouillon dazugiessen. Paprikapulver und Chilipulver einrühren.

Kidneybohnen und Mais gut abspülen und zum Chili geben. Alles gut vermengen.



Das Chili bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas zusätzlichem Chilipulver abschmecken.

Das Chili con Pollo schmeckt hervorragend mit Reis, Brot oder auch Tortilla-Chips. Wer gern mag, kann auch noch einen Klecks Creme Fraise drauf machen.

Tipp

Am nächsten Tag schmeckt Chili oft noch besser, da die Gewürze gut durchziehen. Es lässt sich ausserdem sehr gut einfrieren und bei Bedarf wieder aufwärmen.