

Chili-con-Carne mit feurigen Kartoffelcroûtons

Arbeitszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	44 g
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	37 g
Brennwert	660 kcal / 2.770 kJ

Zutaten für 4 Portionen

2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
400 g festkochende Kartoffeln
2 TL Kakaopulver
500 ml Gemüsebrühe
55 g Butaris Butterschmalz
500 g Rinderhackfleisch
3 EL Tomatenmark
1 Dose (850 ml) geschälte Tomaten
Zucker
Salz, Pfeffer
2 kleine Chilischoten
250 g Sour Cream



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für das Chili-con-Carne Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Kakao mit heißem Wasser verrühren und in die Gemüsebrühe rühren.

Schritt 2/4

In einem Topf Hackfleisch mit der Hälfte Butaris Butterschmalz anbraten. Paprika zugeben und mitbraten. Tomatenmark hinzufügen, kurz anrösten und mit Kakao-Brühe ablöschen. Tomaten unterrühren und mit dem Pfannenwender grob zerkleinern. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3/4

Kartoffelwürfel mit restlichem Butaris Butterschmalz in einer Pfanne knusprig anbraten. Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Schritt 4/4

Chili-con-Carne in Suppenschalen anrichten und mit Kartoffel-Croûtons bestreuen. Dazu Sour Cream servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.