

Chilli con Carne mit Espresso

(ca. 10 Portionen)

Zutaten:

- 600g Rinderhackfleisch
- 6 -8 Tomaten gestückelt
- 400g Kidneybohnen (Trockenbohnen vorher einweichen)
- 400g Erbsen (Trockenerbsen vorher einweichen)
- 3 Paprika
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Espresso

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch mit dem [Super-Hacker](#) zerkleinern und in der [Edelstahl-Antihaf-Sauteuse](#) anbraten. Dann das Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Nach Belieben mit Chilli, Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel würzen.

Die klein geschnittenen Paprika dazu geben und dann die Tomaten, die Bohnen und die Erbsen. Nun das ganze eine Stunde auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Dann 1 Espresso hinzugeben (durch diese „Geheimzutat“ schmeckt das Chilli con Carne nochmal besser). Anschließend nochmal eine halbe Stunde auf niedrigster Stufe köcheln lassen.

Wer es mit etwas mehr Eiweiß und Fett mag, kann optional einen Klecks Creme Fraiche in die frisch servierte Portion geben.

Guten Appetit!

Tipp*: Mit dem [Kleinen Zaubermeister](#) (Lily) oder dem [runden Zaubermeister](#) lässt sich ... (jeweils ½ Portion) auch im [Deluxe AirFryer](#) zubereiten. Optimal für kleine Haushalte + Singles. Infos dazu unter [+49 173 9424897](#) bei [Uta Grundmann-Abonyi](#).

Weitere Rezepte & Infos zur [Stoneware von Pampered Chef®](#) unter www.pc-stoneware.de

Oder im [Pampered Chef Onlineshop hier ...](#)