



Buntes Chili con Carne

mit Crème fraîche und Reis



20-30Min.



2 Personen

Einst der Klassiker auf WG-Partys, bevorzugt serviert weit nach Mitternacht, wundern wir uns heute, warum wir das wunderbare Chili con Carne nicht öfter mal auch einfach so zubereitet haben. Der Eintopf aus Schweinehack, das in einer herzhaften Bohnen-Tomaten-Sauce mit viel frischem Gemüse köchelt, und dann mit Crème fraîche und Lauchzwiebeln serviert wird, ist nämlich ein echter Glücklichermacher!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ¹
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Rinderbrühwürfel
- 200g Basmatireis
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 grüne Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Schweinehackfleisch ²
- 1 Päckchen Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (1),

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 970.0kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 109.9g, Eiweiß 45.2g



1. Salsa zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Tomaten**, die **übrigen Zwiebeln** und ca. **2/3 der Petersilie** mit 2-3EL Pflanzenöl und 2-3EL Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Limette** der Länge nach halbieren und die **Limettenhälften** in Spalten schneiden.



2. Avocado schneiden

Die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem großen Löffel im Ganzen herauslösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pommes** mit den **Bohnen** und den **Avocadoscheiben** anrichten und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der **restlichen Petersilie** und den **Limettenscheiben** garnieren und mit **Salsa ...**



3. Salsa zubereiten

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Tomaten**, die **übrigen Zwiebeln** und ca. **2/3 der Petersilie** mit 2EL Pflanzenöl und 1-2EL Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Limette** der Länge nach halbieren und die **Limettenhälften** in Spalten schneiden.



4. Avocado schneiden

Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem großen Löffel im Ganzen herauslösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pommes** mit den **Bohnen** und den **Avocadoscheiben** anrichten und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der **restlichen Petersilie** und den **Limettenscheiben** garnieren und mit **Salsa ...**



5. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** bei niedrigster Hitze abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt zieh...



6. Fleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl auf höchster Stufe ca. 2-3Min. scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln**, die **Paprika** und die **Karotten** hinzugeben und alles für weitere 2-3Min. anbraten.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📺](#) [📺](#) [#marleyspooning](#)