

Meine besten Fleischrezepte

CHILI CON CARNE



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit



Rinderbauer Andreas Huber,
Ismaning bei München



Tipp vom Metzger

Das Chili con Carne ist fertig, wenn die Konsistenz glänzend und dicklich ist. Zum Schluss mit einer Prise Zucker, Tabasco und Chili abschmecken, einen Klecks saure Sahne darauf setzen und mit Weißbrot servieren. Selbstverständlich kann das Rezept auch mit Hackfleisch gemischt oder Schweinehackfleisch variiert werden.

Zutaten

500 g Zwiebeln gewürfelt, 3 Knoblauchzehen gewürfelt, 1 kg Rinderhackfleisch, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, 1 große Dose geschälte Tomaten (500 g), 1 l Rindfleisch-Brühe „feine Küche“, je 1 rote und gelbe Paprika geputzt und in Würfel geschnitten, 1 kleine Dose Maiskörner, 1 kleine Dose Kidneybohnen, Tabasco und Chili, 1 Prise Zucker, 200 g saure Sahne

Rezept

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig anbraten, dann Fleisch und Tomatenmark mitbraten, mit Brühe aufgießen, geschälte Tomatenwürfel zugeben und 40 Minuten köcheln lassen. Nach 30 Minuten Paprikawürfel, Maiskörner und abgetropfte Kidneybohnen dazugeben.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.