

# Chili con Carne

## Zutaten:

500g Rinderbraten  
6 Rote Paprika  
2 Peperoni  
2 mittelgroße Zwiebeln  
400ml Rinderfond  
500ml Kräftiger Rotwein  
1 Pkg. Passierte Tomaten  
1 Dose Weiße Bohnen  
2 Knoblauchzehen  
2 TL Paprikapulver  
1 TL Kreuzkümmel  
Sonnenblumenöl, Schmand  
Salz, Pfeffer

Rezept von  
Tupperware-Partymanager  
Wolfgang Lucht  
Im Brander Feld 38  
52078 Aachen  
0241-51 56 69 28  
[www.frischhalten-in-aachen.de](http://www.frischhalten-in-aachen.de)

Große Pfanne, evtl. Topf, Extra-Chef, Messer und 2 Schneidbretter, UltraPro-Kasserolle 3,5l, Dosenöffner, Ergonomic-Schere

1. Rinderbraten auf ca. 1cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren. Paprika waschen, säubern und in Stücke schneiden. Peperoni waschen, von den Kernen befreien und auf 3-4 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Rinderstreifen salzen und in 2 – 3 Portionen in einer großen Pfanne braun anbraten. Eventuell entstehende Flüssigkeit im UltraPro abschütten und auffangen. Jeweils mit je ca. 100ml Wein ablöschen und ebenfalls in den Ultra geben. Anschließend die Pfanne kurz auswischen.
3. Zwiebeln und Knoblauch im Extra-Chef klein Hacken und in der Pfanne mit etwas Öl braun anbraten. Währenddessen die Paprika und die Peperoni in Extra-Chef ebenfalls klein hacken und zu den gebräunten Zwiebeln geben. Alles zusammen noch mal kurz andünsten und mit dem Rest Rotwein ablöschen.
4. Die Bohnen mit Brühe, die passierten Tomaten und den Fond dazugeben und kurz aufkochen. Ist die Pfanne zu klein, kann dies auch in einem Topf geschehen. Das Paprikapulver und den Kreuzkümmel hinzufügen.
5. Alles zusammen in die Ultra geben, umrühren und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen. Mindestens zwei Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Eine halbe Stunde vor Ende den Deckel entfernen, damit die Flüssigkeit reduziert. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
6. Mit etwas aufgeschlagenem Schmand servieren. Dazu passen Nachos oder Brot.