



## *Chili con carne nach "Meier's Art"*



### **Zutaten :**

260 g Rindergehacktes  
260 g Schulterstück vom Rind, in Stücke geschnitten  
480 g gekochte, rote Bohnen  
200 g Zwiebeln  
2 EL Öl  
2 Knoblauchzehen  
1 Prise Chilipulver (scharf!)  
2 Rindsboillonwürfel  
1 Prise Zimt  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

### **Rezept :**

In einer Schmorpfanne die Zwiebeln bei hoher Flamme in Öl anbraten. Die Zwiebeln entnehmen und das Fleisch anbraten.

Mit 20cl Brühe ablöschen und die Bohnen sowie die Gewürze hinzufügen.

Aufkochen, die Hitze runterstellen und für 1 Stunde köcheln lassen.

Warm servieren.

Dazu passt frisches Brot, Bratkartoffeln oder Mais-Chips