



## Österreichisches Chilli con carne

Du brauchst:

- ✓ 100 g Faschiertes, gemischt
- ✓ 1 kleine Zwiebel, Öl
- ✓ Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran, Chilli
- ✓ 2 EL Tomatenmark
- ✓ 1 Dose Tomaten
- ✓ 1/8 l Suppe
- ✓ 100 g Kartoffeln
- ✓ ½ Dose Käferbohnen
- ✓ ½ Bund Petersilie

Tipps und Tricks:



Zeitaufwand: 40 Minuten

Kosten: 2,80€

### Zubereitung:

Schneide die Zwiebel klein würfelig und brate sie mit Faschiertem in Öl an. Würze das Fleisch und röste das Tomatenmark kurz mit. Gieße mit Tomaten und Suppe auf.

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in größere Würfel. Seihe und schwemme die Bohnen ab und gib sie zur Sauce. Lass das Chilli für ca. 20 Minuten leicht köcheln.

Hacke die Petersilie, schmecke nochmal ab und schärfe dein Chilli nach Belieben.

