

Mexikanischer Bohnen-Eintopf

Für 4 Portionen:

750 gr Rindergulasch	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 rote Paprika	2 getrock. Chilischoten	2 EL Tomatenmark
800 ml Rinderfond	2 Dosen stückige Tomaten	2 Dosen Kidneybohnen
1 Dose Mais	10 gr Zartbitterschokolade	1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprika rosenscharf	Salz	1 EL Öl
1 Becher saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden.

Das Fleisch in einem großen Topf scharf anbraten und dann Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen.

Die kleingeschnittene Paprika, das Tomatenmark, die Gewürze und die zerbröselten Chilischoten zufügen und ebenfalls kurz anbraten.

Mit dem Fond und den stückigen Tomaten ablöschen.

Deckel schließen und alles für 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Mais und Kidneybohnen gut abtropfen lassen und nach der Zeit in den Topf geben.

Weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Koriander hacken.

Vor dem Servieren die Zartbitterschokolade einrühren, alles abschmecken, mit Koriander bestreuen und saure Sahne dazu reichen.

NN am 26. Mai 2025