

# Chili Con Carne aus dem Ofenmeister

## Zutaten:

2 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebeln  
2 Karotten  
1 kleines Stück Sellerie  
1 handvoll Cocktailtomaten  
1 kg Rinderhackfleisch  
1 TL Zucker  
50 g Tomatenmark  
1 kleine Dose stückige Tomaten  
600 g Gemüsebrühe  
2 EL Paprika edelsüß  
2 EL Paprika rosenscharf  
1 EL getrocknete Chili  
1 ½ TL Salz  
½ TL Pfeffer  
1 Spritzer Worcestersauce

Jeweils 1 Dose Mais und  
Kidneybohnen abgetropft (werden 40  
min. vor Ende zugegeben)



## Zubereitung:

Zuerst das Gemüse in den Ofenmeister geben, darauf das Fleisch (ohne anbraten) betten. Salzen, pfeffern und Gewürze dazugeben. Gemüsebrühe und Tomaten über das Fleisch gießen und mit den Gewürzen verrühren.

Ofenmeister verschließen und Chili Con Carne bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen sanft 1,5 bis 2 h schmoren. 40 Min. vor Ende der Garzeit den Mais und die Kidneybohnen dazugeben und einmal umrühren. Falls man Reis dazu reichen möchte, kann dieser jetzt in dem kleinen Zaubermeister dazugestellt werden. Das Rezept für Reis aus dem Zaubermeister ist ebenfalls auf meiner Seite zu finden.

Zum Andicken der Soße: 1 EL Stärke und etwas Wasser verrühren und in die heiße Soße einrühren.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN