

Chili con Carne mit Thüringer Mett

Für 2 Personen

300 g Thüringer Mett	4 Baguettescheiben	100 g Kidneybohnen
100 g Chilibohnen	100 g Mais	1 Zwiebel
1 rote Paprika	2 Strauchtomaten	0,5 Bund glatte Petersilie
500 g passierte Tomaten	200 ml Rinderfond	1 TL Schmand
2 EL Olivenöl	1 TL getrocknete Chiliflocken	scharfes Paprikapulver
edelsüßes Paprikapulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, das Thüringer Mett hinzugeben und anbraten. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden, hinzugeben und ebenfalls anbraten. Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen und köcheln lassen. Die Kidney- und Chilibohnen sowie den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Paprika-Schote entstrunken, von den Scheidewänden befreien, entkernen und zusammen mit den Tomaten in kleine Würfel schneiden. Alles in den Topf geben und mitköcheln lassen. Die passierten Tomaten ebenfalls hinzugeben, verrühren und aufkochen lassen. Anschließend die Chiliflocken beifügen, einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikapulvern abschmecken und ziehen lassen. Die Baguettescheiben in einer mit Salz bestreuten Pfanne anrösten, und die Petersilie abzupfen. Das Chili con Carne auf Tellern anrichten, mit dem Schmand und der Petersilie garnieren und zusammen mit den Baguettescheiben servieren.

Stefanie Anhalt am 18. Januar 2011