

### **Hauptspeise: Texas-Chili**

Zutaten:

- 800 g Rindfleisch (a. d. Keule)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 rote Peperoni
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 TL scharfes Paprikapulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EI Tomatenmark
- 2 EI gehackte, frische Oreganoblätter (oder 1 TI getrocknete)
- 1 Dose Tomaten mit Saft (425 g EW)
- 400 ml Fleischbrühe
- 1 Dose Kidney-Bohnen (425 g EW)

Zubereitung:

Das Rindfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden (bzw. in der Küchenmaschine zerkleinern), die Gemüsezwiebel ebenfalls würfeln. Die Peperoni einritzen und fein hacken. Alles zusammen in 4 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen.

Das Tomatenmark, die Dosentomaten und die Brühe dazugeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Std. köcheln lassen.

Die Kidney-Bohnen abgießen, mit den frischen Oreganoblättern zum Eintopf hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz würzig abschmecken.