

Chili con Carne mit Spätzle



Zubereitung

- Zwiebel, Knoblauch und Paprika klein schneiden.
- Hackfleisch in einer großen Pfanne oder einem Topf anbraten.
- Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten.
- Paprika hinzufügen und alles zusammen ein paar Minuten weiterbraten.
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und Kreuzkümmel dazugeben.
- Alles gut vermengen und kurz mit anrösten.
- Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz anrösten.
- Mit passierten Tomaten und Rinderbrühe ablöschen.
- Alles gut verrühren.
- Mais und Kidneybohnen (abgetropft) dazugeben.
- Die Schokolade einrühren und schmelzen lassen.
- Alles bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen, bis es schön sämig ist.
- Zum Schluss die Spätzle bzw. Knöpfe unterheben.
- Kräuter dazugeben und nochmal abschmecken.

Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g fertige Spätzle
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Paprika
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml passierte Tomaten
- 200–300 ml Rinderbrühe
- 1 TL Kreuzkümmel
- 4 Stückchen Zartbitterschokolade
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 EL Kräuter (z. B. gefrorene Gartenkräuter)