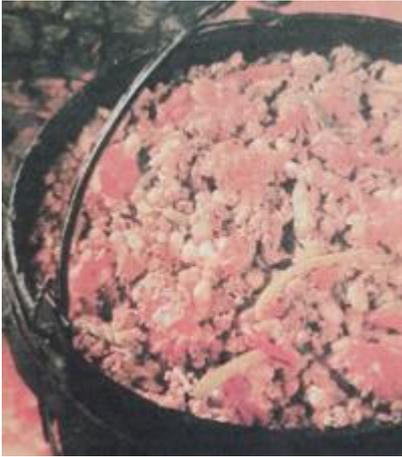


# Mexikanisches Ragout



## Zutaten (Für 4 Portionen)

1 Gemüsezwiebel  
Je 1 grüne und rote Paprikaschote  
4 EL Olivenöl oder 40 g Magarine  
500 g Rinderhackfleisch  
300 g Tomaten (gerne aus der Dose gehackt)  
250 g weisse Bohnen aus der Dose  
1 Messerspitze gemahlene Nelken  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
¼ l Rotwein

## Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen und in 2 cm lange Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch hinein geben und in 5 Minuten hell anrösten. Zwiebeln und Paprikastreifen dazu geben. Zugedeckt 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.

Die weißen Bohnen abtropfen lassen, zusammen mit den Tomaten zum Hackfleisch geben, gut durchmischen und mit den Gewürzen abschmecken. Rotwein angießen und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Lorbeerblatt rausnehmen.

Dazu Reis oder Salzkartoffeln

