

## Würzmischung für Chili con Carne



### Zutaten:

für 1 Glas (ca. 300 ml), mittlere Schärfe:

- 4 EL Paprika edelsüß
- 4 EL Paprika edelsüß geräuchert
- 2 EL Cayennepfeffer
- 4 EL Oregano
- 4 EL Meersalz
- 4 EL Pfefferkörner gemahlen
- 1 TL Nelken (ganz) gemahlen
- 2 EL Piment (ganz) gemahlen
- 3 EL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Kakaopulver

Alle Gewürze miteinander vermischen und in ein Glas geben.

Zubereitung des Chilis (für 3 Teller, am besten ans Glas hängen):

350 g Hackfleisch in Butterfett oder Öl kräftig anbraten, 1 gewürfelte Paprikaschote hinzugeben und mitbraten. Nach einigen Minuten 4 EL Tomatenmark und 2-3 EL der Würzmischung gut unterrühren und 2 Minuten mit anrösten.

Mit 1 Dose gehackte Tomaten (400 g) und 100 ml Wasser (1/4 der Dose zum Abmessen nutzen!) ablöschen.

Je eine kleine Dose Mais und Kidney- Bohnen (ca. 140 g Abtropfgewicht, alternativ nur eines von beidem nutzen, dafür eine große Dose) abgießen, dann ebenfalls in den Topf geben. Jetzt schon mal ganz grob abschmecken- wenn es viel zu lasch ist, gleich 1-2 TL der Würzmischung zugeben.

Alles mindestens 20 Minuten (gerne auch länger) bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Nochmals abschmecken, fertig!

