

Chili Con Carne-Suppe

Zutaten:

800 g
3 Gemüsezwiebeln
Knoblauch nach Geschmack
2 Dosen Kidneybohnen
2 Dosen Chilibohnen
2 Dosen geschälte Tomaten
2 Dosen passierte Tomaten
Chilipulver, Rosenparika, Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Hackfleisch darin krümelig braten.

Geschälte und passierte Tomaten mit dem Hackfleisch mischen und gut würzen.

Kidneybohnen und Chilibohnen dazu geben und ca. 1 Stunde köcheln lassen, evtl. nochmals nachwürzen.