

Chili con Carne aus dem Reiskocher

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und mit Kreuzkümmel und Chiliflocken würzen. 5 Minuten garen lassen.

- 3 -

Die Schokolade grob hacken. Die Peperonis entkernen und in feine Ringe schneiden.

- 4 -

Alle Zutaten zusammen in den Innentopf des Reiskochers geben und kurz durchrühren.

- 5 -

Den Topf in den Reiskocher setzen und einschalten. Sobald das Gerät vom Kochmodus in den Warmhaltemodus wechselt, ist das Chili fertig. Mit Tacos oder Reis servieren.

Zutaten für 2 Personen

1 1/2 Esslöffel Pflanzenöl
1 rote Zwiebel
1 große Knoblauchzehe
350 g Rinderhack
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel Chiliflocken
2 Peperoni
240 g stückige Tomaten
240 g Kidneybohnen
30 g Zartbitterschokolade
150 ml Wasser
Salz und Pfeffer

Im Reiskocher nur Reis zubereiten? Da geht noch mehr - zum Beispiel feuriges Chili con Carne. Probier es selbst aus!

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.

- 2 -

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin