Chili con Carne

- 800 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprikaschoten
- 3 Päckchen passierte Tomaten (je 500 g)
- 1-2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- Tomatenmark
- Ggf. etwas Milch oder Wasser
- Zum Würzen: Paprikapulver, Salz, Pfeffer
- Wer es schärfer mag: Cayennepfeffer oder Chillipulver
- Öl zum Anbraten

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben, etwas Salz dazu und anbraten.

Einen ordentlichen Quetscher Tomatenmark hinzugeben. Etwas weiter braten lassen und ordentlich umrühren, ansonsten wird es schwarz.

Paprika waschen und entkernen und in Würfel schneiden.

Die Bohnen einmal abspülen. Mais, Bohnen und Paprika in den Topf geben.

Ab mit den passierten Tomaten in den Topf, Salz und Pfeffer und die anderen Gewürze zugeben. Falls die Suppe etwas dünner soll noch mehr Tomaten oder Wasser/Milch dazu.