



Naturgenuss vom Hof

wyssbach-beef.ch

Unser Rezept-Tipp:

Chili con carne «Schweizer Art» mit Apfelstückli

ZUTATEN für 4 Personen

Fleisch:

500 g Gehacktes Rindfleisch vom Natura-Beef

Weitere Zutaten:

2 EL Olivenöl
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Thymian
3 TL Chilipulver
1 grosse Karotte, klein geschnitten
600 g gehackte Tomaten aus der Dose
250 g rote Bohnen aus der Dose, abgetropft und ab gespült
Salz und Pfeffer
300 g Kartoffeln, geschält in Würfel geschnitten
1 ½ Gemüsebouillon

Apfelstückli:

2 dl Apfelwein
2 mittelgrosse Äpfel, geviertelt, entkernt, ungeschält, in Scheiben geschnitten
1 TL Zucker
Etwas abgeriebene Limonenschale
wenig Zitronenpfeffer
1 Prise Salz
1 TL Maizena, in wenig kaltem Wasser angerührt

ZUBEREITUNG

1. Fleisch im heissen Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Chilipulver kurz mitdünsten. Karotten, Peperoni, Tomaten und Bohnen dazugeben, würzen. Zugedeckt 20–25 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln mit der Bouillon aufkochen, zugedeckt weich garen. Zusammen mit der Bouillon unter das Chili mischen.

2. Apfelwein aufkochen, Apfelscheiben zugeben, Zucker, Limonenschale, Zitronenpfeffer und Salz zugeben. 1–2 Minuten köcheln. Maizena einrühren, sodass eine dünne Sauce entsteht.

Quelle: www.schweizerfleisch.ch

