



## Chili con Carne vom Kitz mit Maroni & Karotten

### ZUTATEN

200 g Faschiertes vom Kitz (z.B. Schulter), 200 g Karotten, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Dose Tomaten, 2 EL Butterschmalz, 100 g Maroni vorgekocht, 100 g Kidney Bohnen gekocht, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Honig,  $\frac{1}{2}$  TL Kreuzkümmel, 1 TL Koriandersamen ganz, 1 EL Paprikapulver,  $\frac{1}{2}$  TL Nelken gemahlen, 1 TL Salz, etwas Pfeffer & Chili, 1 Schuss Rotwein, 1 Bund Petersilie gehackt

### ZUBEREITUNG

- Zwiebel, Petersilie und Knoblauch fein hacken
- Karotten waschen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden
- Faschiertes in Butterschmalz scharf anbraten
- Karotten, Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten
- Bohnen, Maroni, Tomatenmark und Koriander zum Fleisch geben
- 2-3 Minuten bei hoher Hitze braten (ständig umrühren)
- Kreuzkümmel, Paprikapulver, Nelken, Salz, Pfeffer und Honig dazu geben
- Chili schneiden und untermengen
- mit Wein ablöschen und Tomaten beifügen
- ca. 30 Minuten leicht köcheln und etwa eine Stunde ruhen lassen

