

Zutaten: (6 Personen)

ca. 30 Minuten

KNOBLAUCHZEHEN	2	TOMATENMARK	2 EL
ZWIEBELN	4	Gemüsemais (212ml)	1 DOSE
CHILISCHOTEN	1	KIDNEYBOHNEN (425ml)	1 DOSE
ÖL	3 EL	PAPRIKASCHOTEN Farbe nach Gusto	2
GEMISCHTES HACK od. nur RIND	600g	wer will DURCHWACHSENER SPECK	150g
SALZ	Gusto	STÜCKIGE TOMATEN (à 100g Pack.)	2 Pack.
PFEFFER	Gusto	ZARTBITTERSCHOKOLADE	50g + x
WASSER	50-100ml	ZITRUS	GUSTO
TABASCO oder ähnliches	Gusto	"Debo" SCHMAND SAURE SAHNE	wer mag 1 Becher

ZUBEREITUNG:

KNOBLAUCH UND DIE ZWIEBELN SCHÄLEN, FEIN WÜRFELN, AUF SEITE STELLEN.
CHILI (Achtung je nach Schärfegrad Handschuhe binden, ansonsten NICHT mit den Fingern in die Augen kommen) ABWASCHEN, DER LÄNGE NACH AUFSCHNEIDEN, KERNE RAUS, KURZ ABWASCHEN UND KLEINSCHNEIDEN - AUCH AUF SEITE STELLEN.
SO NUN AUCH DIE PAPRIKA ABWASCHEN, VON STRUNK UND KERNEN BEFREIEN, WÜRFELN UND „AUF WÄRTE POSITION“ STELLEN.
ÖL IN GROSSEM TOPF / HOHER PFANNE ERWÄRMEN, DAS HACK DARIN 5 MINUTEN SCHARF ANBRÄTEN UND MIT DEM PFANNENWENDER „BRÄUSEN“ / ZERKLEINERN.
DAS GANZE MIT SALZ WÜRZEN. NUN KOMMEN DIE „AUF SEITE“ GESTELLTEN ZUTATEN (KNOBLAUCH, ZWIEBELN, CHILI, PAPRIKA) MIT DARZU - UNTERRÜHREN, UND TOMATENMARK HINZUGEBEN.
MAIS UND KIDNEYBOHNEN GUT ABTROPFEN LASSEN, AM BESTEN DURCH 2 GETRENNTE SIEBE. WER MAG KANN NUN IN EINER SEPARATEN PFANNE DEN SPECK SCHARF ANBRÄTEN - DAS REZEPT FUNKTIONIERT AUCH OHNE SPECK. MAIS, BOHNEN UND SPECK MIT DER HACKMISCHUNG GEBEN UND WEITERE 3-5 MINUTEN BRÄTEN.
NUN DIE TOMATEN UND CA. 50 ML WASSER UNTERRÜHREN, AUFKOCHEN UND CA. 5 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. MIT SALZ, PFEFFER UND ZITRUS ABSCHMECKEN, WER MAG FÜGT NOCH NEU SPRITZER TABASCO HINEIN. SCHOKOLADE GROB HACKEN UND IN DAS CHILI EINRÜHREN ⇒ FERTIG ⇒ GERN ZIEHEN LASSEN

WER MAG FÜGT AUF JEDE PORTION EINEN GROßZÜGIGEN KLECKS SCHMAND od. SAURE SAHNE.