

Chili con carne

Zutaten für acht Teller

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 2 Tomaten
- 3 Paprika
- 5 kleine Dosen Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Thymian, Bohnenkraut, Oregano



Zubereitung

1. Tomaten, Paprika und Fleisch würfeln
2. Fleisch in Öl gut anbraten, danach zur Seite stellen
3. Tomaten- und Paprikawürfel anbraten
4. Fleisch wieder dazugeben
5. Bohnen und Mais dazugeben
6. mit Gewürzen abschmecken
7. lange köcheln lassen