



Chili verde mit Pilsener Bier und Kartoffelwürfeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Feinherbes Chili, einfallsreiche „Alltagsküche“

Zutaten

- 800 g Schweinefleisch - Gehacktes (Schweinemetz)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Stangen Frühlingslauch, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 2 El Pflanzenöl
- 300 ml Pilsener Bier für den feinherben Geschmack
- 6 kleine, grüne Chili Schoten, grob gewürfelt
- 2 grüner Gemüse - Paprika, grob gewürfelt
- 300 g Kartoffeln, grob gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 El Kreuzkümmel (oder Kümmel)
- Etwas Oregano, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas frische Minze, gezupft, grob gehackt
- Etwas Sauerrahm
- Etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Gewürze, (Kreuzkümmel oder Kümmel, Oregano, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, gemahlener Pfeffer und Salz) mit dem gebröckelten Gehackten herzhaft mischen, würzen.

Schritt3

Das Pflanzenöl auf höchster Stufe erhitzen und nach und nach das Fleisch dazu geben, kräftig anbraten.

Schritt4

Den Topf zurück ziehen und das Fleisch zunächst heraus nehmen.

Schritt5

In dem Bratensatz die Zwiebeln und den Frühlingslauch glasig angehen lassen und mit etwas Fleisch - oder Gemüsebrühe ablöschen, den Bratensatz frei kochen.

Schritt6

Nunmehr das Bier und das Fleisch wieder dazu geben, ca. 25 min. leise köcheln lassen. In den letzten 10 - 15 min. danach Chili - und Paprikawürfel zufügen, danach die Kartoffelwürfel, die für eine leichte Bindung sorgen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Servieren die Minze und die Petersilie unterschwenken, nachschmecken und mit einem Teelöffel Sauerrahm obenauf, nach Belieben auch etwas Zitronensaft zu Tisch geben.

Schritt9

Dazu das gleiche Pilsener Bier, gekühlt reichen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-verde-mit-pilsener-bier-und-kartoffelwuerfeln/>