

Pommes mit Chili-Con-Carne-Sauce



© Chili-con-Carne-Sauce - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

Jetzt wird es feurig, Pommes mit Chili-Con-Carne-Sauce schmeckt lecker. Die Sauce lässt sich ganz einfach am Vortag zubereiten und je nach Vorlieben scharf oder weniger scharf würzen. Pommes gehören zu jeder Sport-Party, wie wäre es mit [Burger](#) oder [Nachos](#) dazu? Nicht nur herzhaftes passt zu einem Partyabend mit Freunden oder der Familie, wie wäre es mit [Schokoladen-Popcorn](#)? In unserer [Rezeptsammlung](#) findet ihr viele Partyidee.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	200 g	Rinderhackfleisch
<input type="checkbox"/>	1	Dose Kidneybohnen (260 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Mais (130 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	20 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	1	Dose stückige Tomaten (à 400 g)
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver, edelsüß
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Chilipulver (oder mehr, je nach Belieben)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>		nach Belieben 100 g Saure Sahne, Limettenspalten zum Servieren

Zubereitung

1. Pommes wie im [Grundrezept](#) beschrieben zubereiten.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Stücken in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl und Hack zugeben und **5 Min./100 °C/ Linkslauf/Rührstufe** andünsten.
3. Inzwischen Bohnen und Mais abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Dann beides mit Tomatenmark, Tomaten, Gewürzen und Zucker in den Mixtopf geben, einmal mit dem Spatel durchrühren und **15 Min./100 °C/ Linkslauf/Rührstufe** köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
4. Zum Servieren Chili über die Pommes geben. Nach Belieben mit saurer Sahne und Limettenspalten servieren.

Tipp:

Das Topping könnt ihr gut am Vortag zubereiten. Vor dem Servieren erwärmen und erst kurz vorher auf die Pommes frites geben.

Noch mehr Lust auf Pommes? Probiert doch mal unsere [Gewürzmischungen](#), [Dips](#) oder [Pulled Chicken Poutine](#) aus.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 805 kcal – 21 g E – 41 g F – 89 g KH