

## Steirisches Käferbohnen-Chili



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG  
35 min

## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL Rapsöl
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 300 g gemischtes (Bio-) Faschiertes
- 500 g gekochte Käferbohnen (ca. 160 g wenn Sie getrocknete selbst kochen)
- 250 g Gemüsemais
- 750 g Paradeiswürfel (selbst eingekocht oder aus der Dose)
- 3 EL Tomatenmark
- jodiertes Salz
- Chili

## Zubereitung

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem Topf die Zwiebel im Rapsöl goldgelb anrösten.
- 2 Faschiertes dazugeben und weiter rösten. Tomatenmark und Knoblauch untermischen und kurz weiterrösten. Danach die Paradeiswürfel, Mais und Käferbohnen hineingeben.
- 3 Mit Salz und Chili würzen und für mindestens 20 Minuten auf niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

## Tipp

Das Steirische Chili schmeckt auch vegetarisch super: Einfach das Faschierte mit 100 g Sojagranulat (laut Verpackung zubereiten) ersetzen!