

Chili Con Carne mit Fingern



2 Zwiebeln würfeln und in

Öl gold anbraten.

400 g Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten.

2 Knoblauchzehen zerdrücken und zum Fleisch geben. Wenn keine Knoblauchpresse zur Hand ist, tut's auch eine Gabel. Mit

Salz, Majoran (oder Oregano) und Cayennepfeffer würzen.

1 Dose Pizzatomen und 3 Eßl. Tomatenmark hinzufügen.

1 Dose Kidney Bohnen hinzufügen. Das Ganze ca. 20 Minuten geschlossen garen lassen. Für die Finger

einige Wiener Würstchen halbieren, an der Kuppe anritzen und je ein

Mandelplättchen in die Ritze stecken. Die Finger dann in den Topf mit Chili Con Carne stecken. Guten Appetit!