

## Chili con Carne mit Banane

### Zutaten (für 6-8 Personen):

- 1 kg Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprikaschoten
- 500 g (aus der Dose) Kidneybohnen
- 1 große Dose Tomatenragout
- 2 Chilischoten
- 4 Zehen Knoblauch
- alternativ: ½ Knolle frischer Knoblauch
- 0,2 l Schwarzbier
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Möhre
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- einige Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Bananen
- 1 EL Honig
- 1 EL Butter

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Chili klein schneiden. Paprikaschoten halbieren, Kerne und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Oliveöl in einem großen flachen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Dabei leicht zuckern. Das Hackfleisch hinzufügen, gut verteilen und zerdrücken bis das Fleisch krümelig und braun ist. Bohnen, Paprika, Tomatenragout, Chili, Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhre schälen, Kräuter und Lorbeerblätter an die Möhre legen und mit einem Küchenschnurband zusammenschnüren. Das Gewürzband in den Topf zum Fleisch legen und Schwarzbier angießen. Den Topf verschließen und das Chili etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren. Danach den Topf öffnen, die Hitze erhöhen und das Chili sämig einkochen lassen.

Bananen schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananen braten, bis sie eine leicht braune Färbung bekommen. Zum Schluss den Honig hinzufügen und die Bananen darin leicht karamellisieren.

Chili con Carne in tiefe Teller geben und mit Bananenstücken garnieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 10.02.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)