



# Chili con carne cabrito

FÜR 6 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

## Zutaten

- 4 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 60 dag Ziegenfleisch
- 3 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Paradeiser (40 dag)
- 1 große Paprikaschote
- 1/2 l Rotwein
- 1/2 l klare Suppe
- 1/2 kg Erdäpfel mehlig, groß gewürfelt
- 1 Dose Mais (40 dag)
- 1 Dose Kidneybohnen (40 dag)
- 1-2 Chilischoten  
(oder 1 TL Chiliflocken)
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1/2 Zimtstange (ca. 5 cm)
- 1 TL Thymian, gerebelt

Mehr Rezepte  
findest du auf:  
▼

## Zubereitung

[www.goatober.at](http://www.goatober.at)

1. Zwiebel und Knoblauch feinwürfelig schneiden.
2. Kitzfleisch in kleine Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen.
3. In einem großen Schmortopf das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln goldbraun anrösten. Den Knoblauch und das Tomatenmark kurz mitrösten.
4. Fleisch hinzufügen und mit Thymian, Kümmel, Salz, Pfeffer und den fein gehackten Chilischoten würzen. Klein geschnittene Paprikaschote und die abgetropften Paradeiser hinzufügen, einkochen lassen.
5. Mit Rotwein und Suppe knapp bedeckt aufgießen und Zimtstange dazugeben.
6. Zirka eine Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
7. Wenn das Fleisch halb gar ist, die Maiskörner und Bohnen sowie die in mundgerechte Würfel geschnittenen Erdäpfel hinzufügen und fertig garen, abschmecken.
8. dazu: Brot, Baguette oder Semmeln