

Mexikanisches Kumpir

Zutaten:

Kumpir:

4 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Chili con Carne:

500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 rote Paprika, gewürfelt
1 grüne Paprika, gewürfelt
1 Dose (400 g) gehackte Tomaten
1 Dose (400 g) rote Kidneybohnen, abgetropft
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Paprika
1/2 TL gemahlener Oregano
1 Prise Cayennepfeffer (optional für extra Schärfe)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Olivenöl
200 ml Rinderbrühe

Anleitung:

Kumpir vorbereiten:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen. Die Kartoffeln für etwa 60–70 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind.

Chili con Carne zubereiten:

In einer großen Pfanne oder einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und glasig anschwitzen. Das Rinderhackfleisch hinzufügen und braten, bis es braun und krümelig ist. Die gewürfelte Paprikastücke hinzufügen und für weitere 3–4 Minuten garen, bis sie etwas weicher sind. Die gehackten Tomaten und die abgetropften Kidneybohnen hinzufügen und umrühren. Kreuzkümmel, gemahlene Paprika, Oregano und Cayennepfeffer (falls verwendet) hinzufügen. Die Rinderbrühe einrühren, um die Konsistenz zu verdünnen. Die Chili con Carne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chili-Mischung abdecken und bei niedriger Hitze für ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Servieren:

Die gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Alufolie auspacken. Jede Kartoffel längs einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Etwas Chili con Carne über jede Kartoffel geben. Mit geriebenem Käse, saurer Sahne (oder griechischem Joghurt) und gehackten Frühlingszwiebeln garnieren. Nach Belieben Guacamole oder Avocado-Scheiben dazu servieren.



apetito
catering

Toppings:

200 g geriebener Käse (z. B. Cheddar)
200 g saure Sahne oder griechischer Joghurt
Frühlingszwiebeln, fein gehackt
Nach Belieben: Guacamole oder Avocado-Scheiben