

Karibisches Ananas Chili mit Rindfleisch



Simply Good Food

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 600 g Rindschulter, in daumengrosse Würfel geschnitten
- 100 g Ananas, in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Tomaten / 7 dl Wasser
- 1 Zwiebel, klein geschnitten / 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 3 rote Paprika / 2 EL Tomatenmark / 2-3 EL Olivenöl
- 1 Prise Cayennepfeffer / 1 Prise Kümmel / Salz, Pfeffer

Einlage:

- Schnittlauch
- Chili

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit Olivenöl in einem grossen Topf anschwitzen. Tomatenmark dazu geben und mitkochen. Mit 3 dl Wasser aufgiessen. Das Fleisch dazu geben, mit einem Deckel abdecken und schmoren lassen bis es weich ist. Die restlichen Zutaten dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.