

Chili Con Carne mit selbstgemachten Ciabatta und Kräuterbutter

Zutaten Chili con Carne:

800gr. Rinderhackfleisch
1 Dose Mais
2 Dosen Tomaten in Stücke (Pizzatomaten)
1 Rote und Grüne Paprika
1 Chilischote
1 Dosen Kidneybohnen
5 EL Tomatenmark
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Oregano
2 EL Back - Kakaopulver
Salz & Pfeffer

Zutaten fürs Ciabatta:

800 g Mehl (Type 405)
2 TL Zucker
2 EL Salz
2 Päckchen Hefeteiggarant oder 1 Würfel frische Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
50ml Olivenöl
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zutaten für Kräuterbutter:

2 Pack Butter
2 TL Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Fein gehackter Knoblauch
2 gestrichene EL Paprika Scharf oder Edelsüß
Feingehackte Blatt - Petersilie