Chili-Auflauf
Flan con chili y carne

Flan con chili y carne ist ein mexikanischer Chili-Auflauf, der aus einer Kombination von Chili und Fleisch besteht. Es handelt sich um eine herzhafte Hauptspeise, die oft mit Zutaten wie Rinderschmorbraten, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kidneybohnen zubereitet wird. Der Auflauf wird in der Regel im Ofen gebacken, bis er schön durchgegart und aromatisch ist.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen
750 g Rinderschmorbraten
4 EL Öl
3 Zwiebel(n)
1 Paprika grün
400 g Tomate(n)
400 g Kidneybohnen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Zucker
2 TL Cayennepfeffer
2 EL Weizenmehl
4 EL Butter für die Form
100 g Gruyere
50 g Butter
50 g Paniermehl


Chili-Auflauf

Vorbereitung
Das Fleisch ½ cm groß würfeln, die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Paprika putzen, waschen und würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten und in Würfel schneiden.

Zubereitung
Das Fleisch in stark erhitztem Öl kräftig anbraten. Die Zwiebeln dazu geben und glasig dünsten, die Paprika im Fleisch kurz andünsten. Die Tomaten zugeben und alles 30 Minuten zugedeckt garen. Die Bohnen gut abspülen und unter das Fleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken. Das Mehl mit 3 EL Wasser verrühren und zum Binden zu den Tomaten geben. Die Fleisch-Gemüsemischung in eine gefettete Auflaufform (3 Liter Inhalt) geben. Den Käse fein raspeln, mit Butter und Semmelbröseln verkneten und über das Chili bröseln. Den Auflauf im Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 200 Grad (Gas 3) 20 Minuten überbacken.

© 2026 coquina.de