



Chili Cheese Fries

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Pommes, tiefgefroren | 1 kg |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Koriander, frisch | 20 g |
| Tomaten, gehackt | 425 g |
| Kidneybohnen | 100 g |
| Öl | 2 EL |
| Rinderhackfleisch | 250 g |
| Salz | |
| Chiliflocken | |
| Paprika, edelsüß | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Cheddar | 100 g |
| Butter | 1 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 1 EL |
| Milch | 150 ml |
| Sriracha-Sauce | 0.1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Pommes auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit Pommes wenden.
2. Für das Chili Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Koriander waschen und trocken schütteln. Blätter grob abzupfen und beiseitelegen. Stiele fein schneiden. Kidneybohnen in ein Sieb abgießen.
3. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und darin Rinderhackfleisch mit etwas Salz ca. 5–6 Min. kross anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Korianderstiele zugeben und ca. 2–3 Min. mitbraten. Mit Chiliflocken, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 2 Min. rösten.
4. Gehackte Tomate und Kidneybohnen zugeben und alles ca. 20–30 Min. auf niedriger bis mittlerer Stufe köcheln. Hin und wieder umrühren. Das fertige Chili mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
5. Für die Käsesauce Cheddar reiben. In einen Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Mehl darübersieben und unter Rühren ca. 2 Min. hellgelb anschwitzen. Weiterhin ständig rühren, mit Milch ablöschen und nach und nach den geriebenen Käse untermischen. Sriracha-Sauce zugeben und mit Chiliflocken und etwas Salz abschmecken.
6. Die krossen und goldgelben Fries aus dem Ofen holen, direkt etwas salzen und mit dem Chili und der Käsesauce anrichten. Mit Koriander bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 792 kcal |
| Kohlenhydrate | 85 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 33 g |