

**So geht's:** 1. Rätsel lösen 2. Wunschpreis(e) aussuchen  
3. Nummer(n) wählen (Beispiel für 20.000 €: 01378 / 4201-25)

## Neues Auto oder 20.000 Euro!

Einer der hier abgebildeten Traumwagen könnte bald Ihnen gehören: Ob VW Tiguan, Audi A4 Avant oder Mercedes B-Klasse (alle in Serienausstattung), es ist Ihre Wahl! Oder bevorzugen Sie 20.000 Euro in bar? Einfach Rätsel lösen, teilnehmen und Ihre Chance ergreifen!



**VW Tiguan**  
Comfortline 1.4 TSI  
(92 kW / 125 PS)

Am Telefon die  
**Durchwahl: 22** oder  
per SMS: **rtv22**

**Audi A4 Avant**  
2.0 TFSI ultra  
(140 kW / 190 PS)

Am Telefon die  
**Durchwahl: 23** oder per SMS: **rtv23**



**Mercedes B 200 Sports**  
Tourer (115 kW / 156 PS)

Am Telefon die  
**Durchwahl: 24**  
oder per  
SMS: **rtv24**



Alle Auto-Abbildungen ähnlich

**20.000 Euro in bar**

Am Telefon die **Durchwahl: 25**  
oder per SMS: **rtv25**

Fahrzeug abstellen	▼	▼	Unterwasser-gefährte	bevor deutsche Vorsilbe	▼	Torfschicht auf dem Beet	Freizeit-fischer	▼
Gewicht verlieren						1		
▶			nicht alt Platz-deckchen	▶			Ruf-name Eisen-howers	
je (latein.) Nahrung	4				Vorname der Dago-ver † 1980			
▶				Zimmer-winkel			3	
rotes Wurzel-gemüse adref					hin und ...			6

Fotos: Hersteller

**Lösung Rätsel** 1 2 3 4 5 6 **Teilnahmeschluss 30.12.2018**

► **Telefon:**

**EINFACH-CHANCE: 01378/42 01 + Durchwahl Wunschgewinn\***  
**MEHRFACH-CHANCE: 0900/3333 5 + Durchwahl Wunschgewinn\*\***

Bei der MEHRFACH-CHANCE können Sie mit einem Anruf durch die Beantwortung von 10 Fragen Ihre Gewinnchance bis um das 100-Fache (je richtige Antwort um das 10-Fache) erhöhen.  
\* € 0,50/Anruf a. d. dt. Festnetz; Mobil höher je nach Tarif Ihres Telekommunikationsanbieters  
\*\* € 0,65/Minute a. d. dt. Festnetz; Mobil höher je nach Tarif Ihres Telekommunikationsanbieters

- **SMS:** **rtvDurchwahl.Lösung.Anschrift** an die Kurzwahl **99 6 99** (€ 0,50/SMS)
- **Post:** Postkarte (€ 0,90) an **rtv Gewinnspiel, Postfach 2500, 5000 Salzburg, ÖSTERREICH** mit Lösung u. Wunschpreis: **VW, Audi, Mercedes** oder **Geld**
- **Internet:** **www.rtv.de/gewinnspiele** (€ 0,50/Teilnahme bzw. Anruf a. d. dt. Festnetz; Mobil höher je nach Tarif Ihres Telekommunikationsanbieters)

Rechtsweg ausgeschlossen. Keine Barauszahlung d. Sachpreise. Teilnahme ab 18 Jahren. Mehrfachteilnahme möglich. Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Ausgeschlossen: Teilnahme über Gewinnspiel-Services oder sonst. gewerbliche Dienstleister sowie für Mitarbeiter d. rtv media group GmbH u. deren Angehörige. Lösung u. Gewinner nach Teilnahmeschluss: **www.rtv.de**. Aktion der rtv media group GmbH. Löschung der Teilnehmerdaten (Gewinner ausgenommen) nach dem Gewinnspiel. Datenschutzhinweise nach DSGVO zu d. rtv-Gewinnspielen finden Sie beim Impressum.

Kochen mit Chili

# Das heizt ein

Wenn es draußen ungemütlich kalt wird, sorgt feuriges **Chili con Carne** aus zweierlei Bohnen, Hackfleisch und Chilischoten für innere Wärme

## Chili con Carne

**Zutaten für 4–6 Personen:**

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Räucherspeckwürfel
- 2 EL Olivenöl
- 700 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Tomatenmark
- 2 rote Chilischoten
- 400 ml Brühe
- 3 Dosen (à 425 g) Kidney-Bohnen
- 250 g Maiskörner (Dose)
- 2 Dosen (à 425 g) Baked Beans
- 2 Packungen (à 400 g) gewürfelte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Tabasco

**1** Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Speckwürfel im Öl krümelig braten, herausnehmen. Hackfleisch im Speckfett unter Rühren ebenfalls krümelig braten, zum Schluss Zwiebeln und Knoblauch mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

**2** Chilischoten längs halbieren, putzen, abbrausen und sehr fein hacken. Mit dem Speck zum Fleisch geben, mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Das Hackfleisch etwa zehn Minuten köcheln lassen.

**3** Kidney-Bohnen und Mais in ein Sieb geben, abbrausen, abtropfen lassen und zum Hackfleisch geben. Baked Beans mit der Soße und den Tomatenwürfeln unterrühren, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

*Tipp: Einen besonderen Pfiff erhält das Chili, wenn Sie 50-100 g Zartbitter-Schokolade fein reiben und zusammen mit den Tomaten zum Hack geben.*

Viele weitere leckere rtv-Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.rtv.de/rezepte](http://www.rtv.de/rezepte)



Foto: Villeroy & Boch