

# Chili con carne mit Knoblauch-Ciabatta

## Für zwei Personen

### Für das Chili:

400 g Hackfleisch, vom Rind	1 große Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 Schote scharfe Chili	250 ml passierte Tomaten	250 g vorgegarte Kidneybohnen
1 EL Weißmehl	1 EL Kakaopulver	50 ml trockener Rotwein
50 ml Rinderfond	2 TL Chilipulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Crème-fraîche Dip:

200 ml Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	3 Stängel Petersilie
Chilipulver, Salz, Pfeffer		

### Für das Knoblauchbrot:

1 Ciabatta	2 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl
------------	-------------------	----------------

Für das Chili die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und kleinschneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen dazugeben und drei Minuten garen lassen. Anschließend das Mehl darüber streuen, den Rotwein und den Fond zugeben und das Chili aufkochen lassen. Anschließend die Kidneybohnen abgießen und die Bohnen und die passierten Tomaten mit in die Pfanne geben. Das Chili weitere zehn Minuten erhitzen. Die Chilischote untermengen. Mit dem Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill und die Petersilie fein hacken und mit der Crème-fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Das Ciabattabrot in anderthalb Zentimeter breite Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Grillpfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten anbraten bis sie knusprig und goldbraun sind. Anschließend mit dem Knoblauch belegen. Zum Anrichten fünf Minuten vor dem Servieren das Kakaopulver in das Chili geben. Das Chili in tiefen Tellern anrichten und mit einem Klecks Crème-fraîche und dem Knoblauchbrot servieren.

Fred Hilke am 24. November 2014