

## Chili con carne

### Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 Schalotten
2 Stangen Zwiebellauch	500 g Hackfleisch (gemischt)	2 Lorbeerblätter
1 Tasse Kaffee	200 ml Rotwein	2 Dosen geschälte Tomaten
1 Prise Chili-con-carne-Gewürz	1 Dose Mais	1 Dose Kidneybohnen
4 Tomaten	1 halbe rote Chilischote	1 Zitrone (ungespritzt)
1 Prise Zucker	1 Bund Koriander	1 TL Tomatenmark

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und kleinschneiden. In einem Topf auf dem Herd etwas Öl heiß werden lassen und darin zunächst das Hackfleisch portionsweise anbraten. Anschließend das Fleisch im Topf zur Seite stellen und in einem zweiten Topf die Zwiebeln anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Als nächstes vermengen Sie alles miteinander.

Geben Sie die Lorbeerblätter hinzu, dann das Tomatenmark. Erst anrösten, dann verrühren. Nun noch eine Tasse Kaffee in den Topf gießen das gibt ein schönes rauchiges Röst-Aroma. Als nächstes Rotwein hinzufügen und umrühren. Anschließend die Chili con Carne- Gewürzmischung dazugeben und die passierten Tomaten unterrühren. Dann wirds hot: Chilischote kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen. Dann haben Mais und Bohnen ihren Einsatz: Die dürfen bei einem Original- Chili con Carne natürlich nicht fehlen. Sind sie mit den übrigen Zutaten vermenget, gehts ans Tomatenwaschen, Entkernen und Kleinschneiden das alles wandert ebenfalls in den Topf. Fehlt nur noch eine Prise Zucker.

Das Ganze zehn Minuten ohne Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zwiebellauch und Zitrone schälen, zusammen mit dem gezupften Koriander kleinschneiden und in den Topf geben. Ist das Chili fertig, auf einem Teller mit Koriander und Zwiebellauch anrichten.

Frank Rosin am 16. Juli 2014