

# Chili con Bambi

**Für 4 Personen**

**Chili con Bambi:**

|                       |                         |                               |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 kg Hackfleisch      | 4 Zwiebeln              | 4 Zehen Knoblauch             |
| 1 EL Paprika, edelsüß | 1 TL Piment d'Espelette | 50 g Ingwer, frisch           |
| 4 Gewürznelken        | 1 Zimtstange            | 2 Lorbeerblätter, frisch      |
| 0,5 l Rotwein         | 2 EL Honig              | 2 EL Ketchup                  |
| 1 TL Senf             | 1 l Wildfond            | 1 EL Zartbitterschokolade     |
| 1 EL Rosmarin, frisch | 2 EL Majoran, frisch    | 1 EL Korianderblätter, frisch |
| 1 EL Minze            | 2 Schoten Chili, rot    | Meersalz                      |
| Pflanzenöl            | Butter                  | Pfeffer, schwarz              |
| Kreuzkümmel           | Parmesankäse            |                               |
| <b>Rahmpolenta:</b>   |                         |                               |
| 300 ml Milch          | 300 ml Sahne            | 100 g grober Polentagrieß     |
| Meersalz              |                         |                               |

Chili con Bambi:

Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln. Rehack, Zwiebeln und Knoblauch in Pflanzenöl und Butter anbraten. Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika und Piment d'Espelette mischen und zugeben. Den Ingwer schälen, reiben und zugeben. Nelken, Zimt und Lorbeerblätter in ein Mullsäckchen einbinden und zugeben. Salzen und mit Rotwein ablöschen. Honig, Ketchup und Senf einrühren, mit Wildfond auffüllen. 30 Minuten im Schnellkochtopf schmoren, zum Schluss die fein geriebene Schokolade einrühren. Rosmarin, Majoran, Korianderblätter, Minze, Chili und frisch gehobelten Parmesankäse darüber streuen.

Rahmpolenta:

Milch und Sahne aufkochen, salzen, den Polentagrieß einrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Tipp:

Dazu frischen Chicorée servieren.

Kolja Kleeberg am 19. Dezember 2008