

Chili con Carne

Für 6 Portionen

Rapsöl	800 g Rinderhack	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 kg stückige Dosen-Tomaten	2 EL Tomatenmark
Rinderbrühe	1 Jalapeno-Chili	1 rote Chili-Schote
1 rote Paprika	2 Dosen Kidney-Bohnen	2 Dosen Mais
Salz, Pfeffer, Zimt	gemahlener Kreuzkümmel	1 Zartbitter-Schokolade (70%)

Rapsöl in einem breiten Topf heiß werden lassen; das Rinderhack in kleinen Portionen hinzufügen. Das Hackfleisch ohne viel zu rühren anbraten, damit sich Röst-Aromen entwickeln können. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln und hinzufügen; das Tomatenmark mitrösten.

Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt würzen, mit wenig Rinderbrühe so ablöschen, dass nur der Boden bedeckt ist. Die stückigen Tomaten aus der Dose hinzugeben. Die Jalapeno-Chili vom Kerngehäuse trennen, sehr fein würfeln, Chili-Schote in feine Ringe schneiden und beides in den Topf geben. Nun alles für ca. 2 Stunden köcheln lassen; gegebenenfalls mit Rinderbrühe ergänzen.

Die Paprikaschote würfeln, den Mais und die Kidney-Bohnen abspülen; alles in den Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen. Zartbitter-Schokolade raspeln und hinzufügen.

Falls das Chili con Carne für den nächsten Tag bestimmt ist, sollte man es schnell abkühlen, damit der Garprozess unterbrochen wird.

NN am 12. April 2016