

# Chili con Carne ohne Kidneybohnen

## Für 4 Personen

300 g Rinderhackfleisch	150 g Schweinehackfleisch	2 große Zwiebeln, rot
20 Stk. Tempurateig	2 EL Oregano	1 kl. Paprikaschote, rot
100 ml Pils	1 TL Kreuzkümmel	0.5 TL Gewürzpaste
75 g Bitterschokolade	4 TL Kakaopulver	100 ml Fleischbrühe
3 Knoblauchzehen	10 Stk. Chilischoten, getrocknet	2 TL Rohrzucker
1 TL Pfeffer	1 TL Salz	1 mittlere Tomate
50 ml Kaffee	1 TL Koriander	2 TL Mehl
2 EL Öl	4 Scheiben Weißbrot	

Eine mittlere Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das Öl hinzugeben und kurz darauf das Hackfleisch unter ständigem Rühren sanft darin anbraten, damit es eine schöne Färbung erreicht.

Die Fleischbrühe, das Bier, den Kümmel und die Nelken in einem größeren Topf auf kleiner Stufe erhitzen und anschließend das angebratene Fleisch hinzugeben.

Die Zwiebeln, Paprika, den Knoblauch und die Hälfte der Chilischoten fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebelwürfel, den Knoblauch und die gewürfelten Chilischoten in den Topf geben.

Die restlichen Zwiebelwürfel gemeinsam mit der Paprika in der zuvor benutzten Pfanne bei starker Hitze kurz anrösten und danach in den Topf geben; das Ganze eine halbe Stunde auf kleinster Stufe köcheln lassen; gelegentlich umrühren. Sollte die Viskosität zu hoch werden oder das Fleisch anbrennen, Fleischbrühe hinzugeben.

Oregano und Koriander grob hacken, Salz und Pfeffer beimengen.

Die Tomate häuten, achteln und mit dem Zucker, Kakao, Mehl, Kaffee einrühren; 2 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch die Schärfe kontrollieren und ggf. mit getrockneten Chilischoten verstärken. (Die Schärfentwicklung ist abhängig von den verwendeten Chilischoten und erst nach mehreren Stunden auf dem Herd vollständig entwickelt.) Zum Ende der ersten Garphase die Schokolade raspeln und unterrühren. Sie gibt der Schärfe einen runden und klaren Ton.

Anschließend das Chili mehrere Stunden auf kleinster Flamme köcheln lassen, damit sich der Geschmack entfalten kann.

NN am 25. Oktober 2022