

Chili con Carne nach Jamie Oliver

Für 4 Personen

500 g Rinder-Hackfleisch	2 mittelgroße Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1,5 rote Chilischote	3 TL Chilipulver	1,5 TL Kreuzkümmel
1 TL Zimt	200 g getrock. Öl-Tomaten	2 Dosen ganze Tomaten à 400 g
1 Dose Kidneybohnen à 400 g	1 Dose Mais à 400 g	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und feinhacken. Beides in einem großen Topf in Olivenöl andünsten.

Nun das Chilipulver, feingehackte Chilischote (ohne Kerne), den Kreuzkümmel und wenig Salz, Pfeffer hinzugeben.

Anschließend das Rinderhack in den Topf geben und unter Rühren anbraten.

Die getrockneten Tomaten und ein Schuss Öl in einem hohen Topf pürieren; danach die Tomatenpaste, die Dosentomaten, den Zimt und ein Weinglas Wasser hinzufügen; den Ansatz salzen, pfeffern und 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Alternativ kann man alles in einem gusseisernen Bräter mit Deckel füllen und diesen für 1,5 Stunden in den auf 150° C vorgeheizten Ofen stellen.

30 Minuten vor Ende der Zeit die abgespülten Bohnen und den Mais ins Chili geben.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und ggf. Chilipulver zufügen.

In Schüsseln mit Brot und einem Klacks Joghurt (nach Geschmack) servieren; dazu ein kaltes Bier genießen.

Es schmeckt anstelle von Joghurt auch Guacamole. Am besten den Joghurt oder die Guacamole separat anrichten; dann kann jeder testen, wie er das Chili con Carne am liebsten mag.

NN am 15. April 2023