

# Geräuchertes Chili con Carne

## Für 4 Personen

### Für das Chili:

500 g Rinderhackfleisch	1 große Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
2 EL Tomatenmark	200 g passierte Tomaten	800 ml Hühnerbrühe
2 vorw. festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
2 Scheiben Ingwer	1 halbierte Knoblauchzehe	1 kl. getr. rote Chilischote
$\frac{1}{4}$ Zucchini	1 rote Paprikaschote	150 g Kidneybohnen (Dose)
80 g Mais (Dose)	1 EL Chili-con-Carne-Gewürz	$\frac{1}{4}$ TL Räucherpaprikapulver

### Für den Joghurt:

200 g griech. Joghurt (10%) mildes Chilisalz	Limetten-Abrieb	1 EL Koriandergrün
-------------------------------------------------	-----------------	--------------------

### Außerdem:

4 Mais-Tortillafladen

Für das Chili das Rindfleisch in 6 bis 8 mm kleine Würfel schneiden (alternativ Rinderhackfleisch verwenden). Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf ohne Fett bei milder Hitze andünsten. Den Puderzucker darüberstäuben und alles wenige Minuten dünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.

Das Rindfleisch oder Rinderhackfleisch hinzufügen, passierte Tomaten und  $\frac{3}{4}$  l Brühe unterrühren, mit einem Blatt Backpapier bedecken und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden garen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer, Knoblauch und Chilischote etwa 15 Minuten gerade weich garen.

Die Kartoffelwürfel in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, die Gewürze entfernen.

Die Zucchini putzen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in etwa  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Bohnen und Mais in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.

Gut 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit des Fleisches Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Bohnen und Mais unter das Chili rühren. Mit Chili-con-Carne-Gewürz und Räucherpaprika würzen, wenige Minuten ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Den Joghurt mit Limettenschale, Koriander und etwas Chilisalz glatt rühren. Die Tortillafladen in einer Pfanne ohne Fett kurz erwärmen und nach Belieben in Viertel schneiden. Das Chili con Carne auf vorgewärmte Schalen verteilen und mit Dip und Tortillas servieren.

### Tipp:

Wer möchte, kann das Chili-con-Carne-Gewürz selbst herstellen. Dafür 1 Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. 1 Scheibe Ingwer schälen und hacken.

1 frische rote Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit je  $\frac{1}{2}$  TL ganzem Kreuzkümmel und Korianderkörnern (nach Belieben gemahlen), Paprikapulver (edelsüß), 1 TL abgeriebener unbehandelter Zitronenschale und 1 EL mildem Olivenöl im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Gewürzmischung hält sich gut verschlossen etwa 1 Woche im Kühlschrank.

Alfons Schuhbeck am 02. Februar 2021