

Chili con carne

Für 4 Personen

1 kg Rinderschulter	2 Knoblauchzehen	2 große Zwiebeln
Olivenöl	250 ml trockener Rotwein	500 ml Tomatensaft
450 g Tomaten	2 TL Baharat	1 rote Chilischote
1 TL Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer
300 g Kidneybohnen	1 TL Rosmarinnadeln	Zucker

Das Rindfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in feine, ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein schneiden.

Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

Den Schmoransatz mit Tomatensaft ablöschen. Die Tomaten einrühren.

Den Eintopf mit Baharat, Chili, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aufkochen und so lange zugedeckt sacht köcheln, bis das Fleisch fast zerfällt. Gegebenenfalls noch etwas Wasser angießen.

Die Bohnen abtropfen lassen. Bohnen und Rosmarin zum Fleisch geben. Das Chili eventuell noch mit etwas Zucker abschmecken und weiter leicht sämig einköcheln lassen.

Chili con Carne vor dem Servieren nochmals kräftig würzig abschmecken. Nach Belieben dazu Fladenbrot reichen.

Tarik Rose am 22. November 2019