

Chili con Carne mit Kidneybohnen

Für 10 Personen:

2 getrocknete Chilis	2 große rote Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 gr. Bund Koriander	3 frische rote Chilis	Olivenöl
2 Möhren	1 1/2 EL süßes Paprikapulver	1 Zimtstange
1 EL Kreuzkümmelsamen	500 g Rinderhackfleisch	500 g Schweinehackfleisch
4 Dosen Tomaten (a 400 g)	3 bunte Paprika	2 Dosen Kidneybohnen, 400 g
Sauerrahm		

In eine Schale die getrockneten Chilis mit kochendem Wasser übergießen und rehydrieren lassen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Die Korianderblätter zupfen und dann die Stiele fein hacken. Die frischen Chilischoten entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Einen großen trockenen Kochtopf auf mittlere Hitze stellen und dann einen Esslöffel Olivenöl dazu geben, gefolgt von den gehackten Zwiebeln, Korianderstielen und dem Großteil der frischen Chilis. 10 Minuten andünsten, bis die Zwiebeln glasig werden.

Die Möhren schälen, würfeln und dann unter die glasigen Zwiebeln zusammen mit den gehackten Paprikas, der Zimtstange und der Hälfte der Kreuzkümmelsamen rühren. Etwa 5 Minuten anbraten.

Die rehydrierten Chilis abtropfen und in kleine Scheiben schneiden. Das übrig gebliebene Wasser zur Seite stellen. Dann die Chilis und das Fleisch in die Pfanne unterrühren und mit einem Holzlöffel in Stücke zerlegen. Nach Belieben würzen und ungefähr 5 Minuten anbraten oder bis die Flüssigkeit verdunstet und das Fleisch braun wird.

Das beibehaltene Wasser und die Tomaten aus der Dose dazu geben und größere Stücke mit dem Holzlöffel zerkleinern. Nach Geschmack würzen und zum Kochen bringen. Das Gericht zwischen 1 und 2 Stunden auf niedriger Hitze köcheln lassen oder bis die Soße bindet.

In der Zwischenzeit die Paprikas ganz rösten, bis die Schoten von allen Seiten schwarz werden. Dann in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und dämpfen lassen. Wenn die Paprikas ein wenig abgekühlt haben, die Haut abziehen, entkernen, in Streifen schneiden und zum Chili geben.

Wenn nur 5 Minuten zum Kochen des Chili con Carne nach Jamie Oliver verbleiben, eine trockene Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und die verbliebenen Kreuzkümmelsamen kurz rösten. Dann etwas Öl dazu geben, die Kidneybohnen abtropfen und hinzufügen. Die Pfanne mehrmals durchschwenken, bis die Bohnen aufzuplatzen beginnen. Nach Belieben abschmecken, mit frischen Korianderblättern bestreuen und in einer kleinen Schale zum Servieren anrichten.

Den Chili nach Geschmack würzen, die Zimtstange entfernen und dann die verbliebenen frischen Chilis darüber streuen. Mit den gerösteten Kidneybohnen, Sauerrahm oder anderen Beilagen nach Wahl servieren.

Jamie Oliver am 17. April 2017