

# Chili con Carne

## Für 4 Personen

500 g Rinderhackfleisch	3 - 4 weiße Zwiebeln	500 g gehackte Dosentomaten
1 Dose Kidneybohnen	1 Packung Babymais ' '	250 ml Rinderbrühe
1/2 Bund frischer Thymian	2 Zweige frische Kräuter	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	1 Schuss Olivenöl	1 Prise brauner Zucker
4 EL Sauerrahm	1 Zitrone	Speisestärke
Salz	Pfeffer	Cayennepfeffer

2-3 Thymianzweige auf die Seite legen und von den restlichen Zweigen die Thymianblättchen zupfen und fein hacken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem fein gehackten Thymian abschmecken und daraus höchstens golfballgroße Kugeln formen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, mit reichlich Salz abschmecken, den restlichen Thymian, die Lorbeerblätter und eine angedrückte Knoblauchzehe hineingeben. Die Fleischbällchen einlegen, den Topf auf die Seite ziehen und die Fleischbällchen darin etwa 5-6 Minuten gar ziehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einer großen, beschichteten Pfanne oder einem flachen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Glasige Zwiebeln mit braunem Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen und mit den gehackten Dosentomaten gut bedeckt auffüllen. In der Zwischenzeit die andere Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und zugeben.

Die Kidneybohnen aus der Dose nehmen, in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser kurz abspülen, abtropfen lassen und ebenfalls zur kochenden Sauce geben.

Mais zugeben, mit der Brühe auffüllen, alles 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis Mais und Zwiebeln weich sind. Das Ganze mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden und nochmals mit Salz und Cayennepfeffer würzig-scharf abschmecken.

Die Fleischbällchen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, auf den Tellern verteilen und je mit einem großen Schöpfer vom Chili-Tomatenragout übergießen.

Den Basilikum (oder die Petersilie) fein schneiden, über das Chili streuen, einen großen Löffel Sauerrahm darauf geben und mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln.

Alexander Herrmann am 18. Oktober 2023