

Chili con Carne

Für 6 Portionen

350 g schwarze Bohnen	800 g Rindfleisch	4 Zwiebeln
2 rote Pfefferschoten	2 Knoblauchzehen	8 El Öl
2 Fleischtomaten	3 Tl Mole-Gewürzmischung	Salz
300 g Schmand		

Bohnen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedeckt 24 Std. einweichen. In einem Topf mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung ca. 1:30 Std. weich garen.

Rindfleisch von dicken Sehnen befreien und ca. 1,5 cm groß würfeln. Zwiebeln halbieren, Pfefferschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Beides zusammen mit Knoblauch und 4 El Öl im Blitzhacker fein zerkleinern.

4 El Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch in 2 Portionen darin rundum hellbraun anbraten. Zwiebelmischung zugeben und 2 Min. mitbraten.

Tomaten vierteln und den Stielansatz herausschneiden. Ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zusammen mit 400 ml Wasser zum Fleisch geben. Mit Mole-Gewürzmischung und Salz würzen. Zugedeckt 90 min. bei milder bis mittlerer Hitze schmoren.

Bohnen abgießen, abtropfen lassen und unter das Fleisch mischen. Mit etwas Schmand servieren.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014