

Chili con Carne – aber mal richtig!
(Sieger des Texas Chili Championship!)

(für 6-8 Personen)

Zutaten

Zubereitung

| | |
|--|---|
| 500g Rinderhack 500g Rindergulasch | Das Gulaschfleisch abwaschen, abtrocknen und in etwa 2cm kleine Würfel schneiden. |
| 2 Zwiebeln 3 Zehen Knoblauch 2-3 Chili-Schoten Olivenöl | Zwiebel und das Knoblauch putzen, schälen und fein würfeln. Chili-Schoten waschen, entkernen und sehr fein hacken. In einem großen Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch (Gulasch und Hack) mit Zwiebeln und Knoblauch gute 10 Minuten darin anschwitzen und anbräunen. |
| 2 kl Dosen Tomatenmark 50g brauner Zucker | Tomatenmark unterrühren und kurz mitschwitzen, dann mit Zucker überstreuen und kurz glasieren. |
| 250ml dunkles Bier 200ml Kaffee 2 EL Chiliflocken 2 TL Kreuzkümmel 2 TL Kakaopulver 1 TL Oregano 1 TL Korianderpulver 250ml Rinderbrühe 1 große Dose Tomaten | Mit Bier ablöschen und alle weiteren Zutaten außer den Bohnen zugeben! Frische Chilis nur zur Hälfte zugeben, den Rest evtl. später |
| 2 Dosen Kidneybohnen (oder Trockenbohnen vorher eingeweicht) | Alles bei mittlerer Hitze schmoren (1-1,5 h) ggf. Brühe nachgießen. 30 Minuten vor dem Servieren. Bohnen aus der Dose in ein Sieb geben und gut abspülen! Die Bohnen zugeben und mitschmoren. |
| Salz, Pfeffer | Gegebenenfalls weiteres Bier oder Brühe nachgießen, bis die Konsistenz zäh aber cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gegebenenfalls die restlichen Chilis dazugeben! |
| 200g Creme fraiche | Zusammen mit Creme fraiche servieren. |