

Chili con Carne

Zutaten für: 4 Personen

800	g	Rinderschulter
500	g	Kidneybohnen aus der Dose
250	g	Cannellini Bohnen aus der Dose
400	g	Tomaten aus der Dose
140	g	Mais aus der Dose
400	ml	Rinderfond
2	Stück	Zwiebeln
2	Zehen	Knoblauch
2	Stück	rote Paprika
1	EL	Tomatenmark
2	TL	Worcestersauße
2	TL	Zucker
3	TL	Meersalz
1	TL	Paprika geräuchert
1	TL	Paprika edelsüß
½	TL	Koriander gemahlen
1,5	TL	Kreuzkümmel gemahlen
2	TL	Oregano gerebelt
6	EL	Sonnenblumenöl
2	Stück	Piri Piri Chili (optional)
2	Stück	Jalapenos (optional)



Zubereitungszeit ca.: 3 Stunden

Zubereitung:

Um dieses gigantisch gute Chili zuzubereiten tupft als erstes das Fleisch (welches Zimmertemperatur haben sollte) mit Küchenpapier trocken und entfernt Fett und Sehnen. Dabei ist es nicht schlimm, wenn ihr das Fleisch zerschneidet, denn im Anschluss solltet ihr es eh in ca. 1cm kleine Würfel zerteilen.

Schält die Zwiebeln und schneidet sie in Würfel.

Stellt einen ausreichend großen Topf auf euer Kochfeld und stellt dieses auf maximale Leistung. Wenn der Topf richtig heiß ist, gebt das Öl hinein und sofort danach die Hälfte der Fleischwürfel. Sobald das Fleisch richtig scharf angebraten ist, gebt das restliche Fleisch und die Zwiebelwürfel in den Topf und bratet diese ebenfalls so lange an, bis alles richtig gut Farbe genommen hat. Schält den Knoblauch und presst ihn mit einer Knoblauchpresse in den Topf, gebt das Tomatenmark hinzu und röstet beides kurz mit an. Achtet darauf, dass das Tomatenmark schön anbräunt, aber nicht verbrennt (sonst wird alles bitter) und löscht dann mit dem Rinderfond ab.

Entfernt von den Dosentomaten den Stielansatz, zerkleinert sie grob und gebt sie ebenfalls zusammen mit der Worcestersauße, Salz, Zucker, den Kräutern und Gewürzen in den Topf. Lasst alles auf kleiner Hitze ganz leicht für eine Stunde mit geschlossenem Deckel köcheln.

Die gewaschene Paprika schneidet in Würfel. Wenn ihr es scharf mögt, dann könnt ihr jetzt die Piri Piri Chilis ohne den Stielansatz kleinhacken und die Jalapenos in Ringe schneiden, beides kommt zusammen mit den Paprikawürfeln in den Topf. Lasst alles eine weitere Stunde mit geschlossenem Deckel köcheln.

Nehmt ein großes Sieb zur Hand und spült in diesem den Mais und die Bohnen einmal gut durch, bevor ihr diese in den Topf gebt. Lasst alles für weitere 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Wenn das Fleisch so zart ist, dass es fast zerfällt, ist das Chili fertig. Wenn das Fleisch noch nicht ganz so zart ist, dann lasst das Chili einfach noch für eine weitere halbe Stunde köcheln.

Schmeckt das Chili noch einmal nach Eurem Geschmack mit Pfeffer, Zucker, Tabasco, Salz, Kreuzkümmel ab. Um die Schärfe zu erhöhen, verwendet Cayennepfeffer oder getrocknete und gemahlene Birds Eye Chilis.

Als Beilage ist mir ein Baguette oder Toskanabrot am liebsten, lasst es euch schmecken!