

Rezeptvorschlag Dezember 2016

So sehen Sieger aus: Das beste Chili con Carne

Ein wärmendes Rezept für kalte Tage, das in Texas (und da weiß man, wie man Chili kocht!) im Jahre 1999 als Sieger des "Statewide Chili Championship" hervorging. Die Zutaten klingen ungewöhnlich- Kakao, Bier, Kaffee, aber das Ergebnis ist ein sehr würziges, dunkles, dickes Chili.

Zutaten für 6-8 Portionen:

30 ml	Öl
2	Zwiebeln, gehackt
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
800 g	Rinderhack
1 gr.Dosen	Tomaten (800 ml), mit Flüssigkeit und etwas zerdrückt
250 ml	dunkles Bier
200 ml	starker Kaffee*
2 kl. Dosen	Tomatenmark
200 ml	Rinderbrühe (aus Fond oder Instant)
50 g	brauner Zucker*
1 EL	Chili gemahlen*
1 TL gem.	Kreuzkümmel*
1 TL	Backkakao*
je 1/2 TL	getr. Oregano und gem. Koriander*
	Salz und Pfeffer*
500g	rote Bohnen*
3 kl.	frische Chilischoten, entkernt und fein gewürfelt (oder weniger)

_____ *in unserem Weltladen bio & fair erhältlich

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in der dreifachen Menge Wasser einweichen, abgießen und in frischem Wasser ca. 1 Stunde ohne Salz kochen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Hackfleisch zehn Minuten anbräunen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben - erst mit weniger Chilischote anfangen. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa zwei Stunden garen.

Eventuell etwas weitere Brühe oder Bier hinzufügen, wenn das Chili zu sehr eindickt.

Zum Schluss abschmecken. Wenn man das Chili über Nacht stehen lässt und erst am nächsten Tag serviert, entwickeln sich die Gewürze - und auch das Chiligewürz - noch besser.

Dazu passt: ein kräftiger Rotwein oder ein Bier



Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!