

Chili con carne

Für 4 Personen
Dauer: ca. 3.5 h

Zutaten

- 800 g Rindfleisch in Würfeln (ca. Gulaschgrösse)
- 2 rote Chilischoten
- 2 getrocknete Chilischoten
- 2 Jalapeño-Chilis
- 2 Paprikas
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 800 g gehackte Dosentomaten
- 200 g schwarze Bohnen
- 800 ml Rinderbrühe
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1/2 TL Koriander gemahlen
- 1 EL Oregano getrocknet
- Salz, Cayenepfeffer



Zubereitung

1. Getrocknete Chilis in heissem Wasser einlegen
2. Restliches Gemüse vorbereiten: Zwiebeln in grobe Stücke schieben und die einzelnen Schichten trennen, Paprikas und Chilis entkernen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken
3. Die getrockneten Chilis sollten jetzt weich sein; Aus dem Wasser nehmen und in grobe Stücke schneiden
4. Öl in einer grossen, hohen Bratpfanne oder einem Topf erhitzen
5. Fleisch portionenweise scharf anbraten, bis es gut gebräunt ist, mit Salz und Cayenepfeffer würzen und zur Seite stellen
6. Wieder etwas Öl in die Pfanne geben, erhitzen und das Gemüse in die Pfanne geben
7. Ca. 5 min. andünsten, dann das Tomatenmark dazugeben und gut mischen, 2 min. mitdünsten
8. Alles mit der Rinderbrühe ablöschen
9. Fleisch und Tomaten mit Flüssigkeit dazugeben, umrühren und aufkochen

10. Temperatur reduzieren und wenn das Chili nur noch ganz schwach kocht, für 3 Stunden köcheln lassen
11. Immer etwas im Auge behalten und wenn nötig Temperatur anpassen: Am Ende sollte immer noch genug Flüssigkeit vorhanden sein, sie sollte aber schön eingedickt sein
12. Kurz vor Ende der Kochzeit die Bohnen aus der Dose in ein Sieb geben, abspülen und zum Chili geben
13. Oregano, Kreuzkümmel, Koriander und Kakaopulver dazugeben und umrühren
15. Salzen und falls nötig noch mit Cayennepfeffer abschmecken