

für Gäste: Chili con carne

Das Gericht stammt ursprünglich aus Texas und bestand nur aus gehacktem Rindfleisch mit Chilischoten, Zwiebeln und Tomaten. Die Bohnen wurden von den Cowboys hinzugefügt, weil sie besonders nahrhaft sind!

Zwei Tage vor dem Essen **100 g Kidney-Bohnen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen.

Am Zubereitungstag **1 Zwiebel**, **2 Knoblauchzehen** und **2 Peperoncini** fein hacken.

Im Bräter **Olivenöl** erhitzen, **250 g Hackfleisch vom Rind** schön krümelig anbraten und mit **Pfeffer aus der Mühle**, **Kreuzkümmel**, **1 TL Oregano** und **½ EL Chili** würzen. Herausnehmen. Erneut **Olivenöl** erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peperoncini andämpfen. **2 EL Tomatenpüree** begeben und kurz mitrösten. Mit **2 dl Rotwein** löschen und etwas einköcheln. Die abgetropften Bohnen, **1 mittlere Dose Pelati** und das Fleisch beifügen und aufkochen. Zugedeckt auf kleinem Feuer zwei Stunden garen, nach Bedarf Rotwein nachgiessen. Kurz vor dem Fertigstellen die Schärfe testen und gegebenenfalls nachwürzen.

Die wichtigsten Gewürze der mexikanischen Küche kommen hier zum Einsatz: neben Peperoncini nämlich Kreuzkümmel und Oregano. Sie verleihen dem Eintopf seine charakteristische Note. Dazu können je nach Geschmack Sternanis, Zimt und Koriander für Aroma sorgen!

So richtig saftig schmeckt Chili con carne aber erst am nächsten Tag aufgewärmt – er wird allerdings dabei immer schärfer! Dank an die Cowboys!

