

## REZEPT-SAMMLUNG

# Chili con Carne

## Zutaten für 20 Portion(en) à 300g:

2,5 Kg	Hackfleisch, gemischt
1 Kg	Kidney-Bohnen (aus der Dose)
500 g	Maiskörner (aus der Dose)
150 ml	Kaffee
1 Kg	Tomaten, gewürfelt (aus der Dose)
250 g	Tomatenmark
250 g	Zwiebeln, fein gewürfelt
5 g	Chilischoten, frisch
25 g	Paprika „edelsüß“, gemahlen
25 g	Kreuzkümmel, gemahlen
15 g	Chili, gemahlen
25 g	Korianderblätter, frisch
500 ml	Rotwein
je 30 g	Salz / Pfeffer / Zucker
40 g	Olivenöl
50 g	Knoblauch, gemahlen
500 ml	Fleischbrühe
15 g	Fleischbrühe, gekörnt (instant)

## Zubereitung:

Das Olivenöl in einen großen Topf geben. Die Zwiebelwürfel auf mittlerer Hitze langsam anschwitzen bis sie langsam anfangen zu bräunen. Hier bitte wirklich langsam arbeiten, nur so kann der in den Zwiebeln enthaltene Zucker vorsichtig karamellisieren und verbrennt nicht. Das Verbrennen des Zuckers würde ungewollte Bitterstoffe im Chili hinterlassen.

Die Kidney-Bohnen in ein Sieb geben und gründlich abspülen. Dann in den Topf geben und mitschwitzen. Je länger diese mitgeschwitz werden, desto weniger Gase entstehen bei der Verdauung. Im Anschluss die Hitze des Herdes erhöhen und das Hackfleisch zugeben und anbraten. Hierbei dafür Sorge tragen, dass keine zu großen Hackfleischstücke entstehen.

Die Hitze wieder reduzieren, das Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen.

## REZEPT-SAMMLUNG

Mit den Tomatenwürfeln, dem Rotwein, der Fleischbrühe und dem Kaffee ablöschen und gut durchrühren. Es darf kein Bodensatz mehr am Topfboden zu spüren sein.

Für die Verarbeitung der Chilischoten empfehlen sich Handschuhe!!! Die Stiele der Chilischoten entfernen und die Schoten halbieren. Die Kerne entfernen und die Chilis in feine Streifen schneiden. In den Topf geben.

Nun sämtliche Gewürze (außer den frischen Koriander) zugeben und gut verrühren. Mit der gekörnten Fleischbrühe abschmecken.

Die Hitze wieder erhöhen und das Chili ca. 10 Minuten gut durchkochen.

Das Chili schmeckt am Besten, wenn man es noch mindestens einige Stunden durchziehen lässt. Guten Appetit – aber Vorsicht, es heißt nicht umsonst Chili!!!

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten  
Ruhezeit: keine