

CHILI CON CARNE

CHILI CON CARNE

Chili con carne – ein echter Klassiker und auf Partys oder in der kalten Jahreszeit immer wieder gerne gegessen. Und auch bei mir in der Küche ist dieses Chili im wahrsten Sinne des Wortes ein Klassiker, es ist nämlich eins der wenigen Rezepte das immer noch genau so auf den Tisch kommt wie ich es hier beschrieben habe – aus meiner Sicht ist es nämlich einfach unschlagbar! Und als kleiner Tipp: am aller, aller aller besten schmeckt es tatsächlich am nächsten Tag – da ist es nämlich nochmal ein bisschen sämiger und schön durchgezogen.



Zutaten für 6 Personen:

600g Hackfleisch

2 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

etwas Öl

5 Dosen rote Kidney Bohnen (400g pro Dose)

1 Dose geschälte Tomaten (800g)

1 Dose Mais

1 Päckchen passierte Tomaten (500 ml)

2 EL Schmand oder Creme fraîche

1 EL Cumin

Pfeffer & Salz

1 EL Paprikapulver (scharf)

1 EL getrockneter Oregano

1 EL Zucker

1/2 TL Chilipulver oder getrocknete und grob gemahlene Chilis

3 EL Tomatenmark

Weizenmehltortillas, Baguette oder anderes Weißbrot

Zubereitung:

Als kleiner Tipp vorweg – es empfiehlt sich wirklich einen großen Topf zu nehmen. Und wenn man sicher ist, dass man einen Topf in der passenden Größe gewählt hat – dann sollte man den nächstgrößeren nehmen! Chili con carne hat irgendwie die Angewohnheit immer etwas mehr zu werden als man ursprünglich erwartet hat...

Die Zwiebeln und den Knoblauch kleinschneiden und in etwas Öl anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und alles bei hoher Hitze zügig anbraten. Mit Cumin, Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Oregano und Chilipulver würzen. Die Hitze jetzt etwas reduzieren. Die Bohnen aus der Dose in den Topf geben. Wichtig ist hier: die Flüssigkeit nicht wegkippen! Sie enthält einen großen Stärkeanteil der das Chili später eindickt.

Die passierten Tomaten dazugeben und Alles einmal ordentlich durchrühren. Die Tomaten aus der Dose grob zerteilen und ebenfalls in den Topf geben. Den Zucker und das Tomatenmark einrühren und alles unter regelmäßigem Rühren bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Mais zugeben und schonmal abschmecken. Je nach Geschmack noch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Tomatenmark, Cumin oder Chilipulver abschmecken.

Alles wenigstens 1 Stunde köcheln lassen. Nicht vergessen immer wieder umzurühren, die Stärke aus den Bohnen setzt sich sonst am Boden ab und brennt leicht an.



Nach einer Stunde mit der Hitze nochmal etwas runtergehen und die 2 EL Schmand einrühren. Jetzt auf keinen Fall mehr sprudelnd aufkochen, sonst gerinnt der Schmand. Noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Mit Weizenmehltortillas oder Baguette servieren!



©katha-kocht.de

