



Chili con Carne

Verwandt sind sie alle: Peperoni, Peperoncino und Chili, sie unterscheiden sich in Grösse und Schärfe. Je kleiner und roter, desto schärfer. Genau bestimmen kann man das nur durch probieren. Da empfiehlt es sich, Peperoncino und die ganz scharfe Chilischote nur nach und nach zuzugeben und jeweils eine Weile mitkochen lassen und wieder probieren.

Ein Tipp: Das Chili con Carne nur mit dezenter Schärfe zubereiten und ein Schälchen mit in Olivenöl eingelegten Peperoncini-Streifchen dazu servieren.

Etwas ungewohnt, aber in der Tex-Mex-Küche durchaus üblich ist die Zugabe von Couverture, das macht das Chili con Carne nicht süss, sondern verleiht ihm ein volles, dichtes Aroma. Pul biber ist türkisches Paprika-Pulver, in der Regel nicht scharf, dafür sehr aromatisch.

Zutaten (3 Portionen)

300g	Hackfleisch vom Rind
120g	Kidney-Bohnen
50g	Weisse Bohnen
50g	schwarze Bohnen
1	Zwiebel ca. 60g
2	Knoblauchzehen
2Tl	Pul biber (oder mildes Paprika)
4	Piccadilly-Tomaten
2El	Passata di Pomodoro
1,5dl	Rotwein
3-4	Peperoncinos
1	Chilischote scharf
2Tl	Couverture
1/2Tl	Kreuzkümmel

2dl kräftige Hühnerbouillon
100g Süssmais aus der Dose, abgetropft
Rapsöl, Olivenöl

Zubereitung

Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Zwiebel grob hacken, Knoblauch hacken. Tomaten klein würfeln. Olivenöl im Schmortopf mässig erhitzen. Zwiebel und Knoblauch langsam dünsten bis die Zwiebel ganz leichte Röstspuren zeigt. Pul biber zugeben, kurz mitdünsten. Tomaten und Passata zugeben, gut verrühren und leicht köcheln lassen.

Nicht zu knapp Rapsöl in einer Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Hackfleisch zerzupfen und anbraten. Dazu das Hackfleisch ins heisse Öl geben und ohne zu bewegen braten lassen, stochert man drin herum, so zieht es Saft. Hackfleisch mit einer Bratschaufel oder Gabel wenden. Später, beim Schmoren zerfallen die Hackfleischklümpchen von selbst zu kleineren Stückchen. Den Pfannenboden nur locker mit Hackfleisch belegen, dafür in mehreren Etappen anbraten.

Beim letzten Bratgang, das Hackfleisch mit Rotwein ablöschen, Bratensatz aufrühren und den Wein auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Hackfleisch in den Schmortopf geben.

Bohnen abgiessen, unter kaltem Wasser abspülen und in den Schmortopf geben. Mit Hühnerbouillon aufgiessen bis die Bohnen gerade so bedeckt sind.

Peperoncinos und Chilischote längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen. Peperoncinos grob hacken und die Hälfte davon zum Eintopf geben, Chilischote zu feinen Streifen schneiden und wenig davon in den Topf geben. Kümmel und 1Tl Couverture zugeben. Zugedeckt 1 Stunde leicht köcheln lassen, derweil zwei, drei mal umrühren. Chili con Carne probieren und ev. mit etwas Pepperoncino, Chilischote und Couverture nachwürzen. Vorsicht: Beim probieren einer kleinen Menge entfaltet sich nicht die ganze Schärfe.

Maiskörner abgiessen und abspülen und zum Chili con Carne geben. Eine weitere Stunde köcheln lassen. Eventuell gegen Schluss den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Aber es schmeckt besser, wenn noch etwas Flüssigkeit vorhanden ist.







