

Chili con Carne

Chili con Carne

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Menu: [17.05.2017](#)

Creation: [Marco Beng](#)



Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Rinderhackfleisch
18 Gramm	Salz
250 Gramm	Zwiebelwürfel
1 Tasse	Espresso
0,5 EL	Kakaopulver
2 Stück	Knoblauchzehen
150 Gramm	Kidneybohnen
(oder Mischung schwarze / braune Bohnen)	
100 g	Mais
2 Stück	Paprika
1 Stück	Karotte
3 Spritzer	Chili (oder spezielle Chilisauce)
1 Dose	Schältomaten (gross, ca 800g)
1 Gewürz	Oregano
1 Packung	hot chili (ca. 8 kleine Chili-Schoten)
2 EL	Oliveöl
500g	Crème fraîche
500g	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch und/oder
1 Bund	Dill

Zubereitung

1. Das Hack mit dem Salz würzen und gründlich anbraten; die Zwiebeln anschwitzen und beides vermengen. Dann die Gemüsegewürfel hinzugeben.
2. Anschließend den Knoblauch goldgelb in Olivenöl anbraten und dem Hack zufügen. Die Masse mit den Schältomaten auffüllen, danach Espresso und Kakao hinzugeben. Sollte die Menge zu dick werden, eignet sich Hühnerbrühe (oder auch gut Rotwein) zum Verdünnen.
3. Das Chili durchkochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann mit Chili, Oregano und Tabasco je nach gewünschtem Schärfegrad abschmecken.
TIP: damit es auch diejenigen mögen, welche nicht gerne so scharf essen, das Chili weglassen und parallel dazu eine Hot-Chili-Sauce kreieren, mit der jeder individuell nachschärfen kann. Dazu hot chili in 2mm kleine Rädchen schneiden und ca. 2-3 Minuten in der Bratpfanne mit Olivenöl anbraten. Fertig.
4. Dazu eine Sauce aus halb Crème fraîche und halb Sauerrahm mit 1cm lange Stücke geschnittenen Schnittlauch servieren. Als Beilage zum Chili frisches Weissbrot servieren.