Chili con Carne

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Menu: <u>17.05.2017</u>

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 Mais2 Stück Paprika1 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 Olivenöl

500g Creme fraiche 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 Gemüsewürfel 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 Creme fraiche und halb Sauerrahm mit in 1cm lange Stücke geschnittenen Schnittlauch servieren. Als Beilage zum Chili frisches Weissbrot servieren.

1/1