

ZUTATEN (4 Personen)

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Schalotten
- 2 Stangen Zwiebellauch
- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Kaffee
- 200 ml Rotwein
- 2 Dosen geschälte Tomaten (mit Stücken)
- 1 Prise Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 4 Tomaten
- 1 halbe rote Chilischote
- 1 Zitrone(ungespritzt)
- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Koriander
- 1 TL Tomatenmark



CHILI CON CARNE

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und kleinschneiden. In einem Topf auf dem Herd etwas Öl heiss werden lassen und darin zunächst das Hackfleisch portionsweise anbraten. Anschliessend das Fleisch im Topf zur Seite stellen und in einem zweiten Topf die Zwiebeln anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen.

Als nächstes vermengen Sie alles miteinander. Geben Sie die Lorbeerblätter hinzu, dann das Tomatenmark. Hier gilt: erst anrösten, dann verrühren. Nun noch eine Tasse Kaffee in den Topf gießen – das gibt ein schönes rauchiges Röst-Aroma. Als nächstes Rotwein hinzufügen und umrühren. Anschliessend die Chili con Carne-Gewürzmischung dazugeben und die passierten Tomaten unterrühren. Chilischote kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen.

Dann haben Mais und Bohnen ihren Einsatz: Die dürfen bei einem Original-Chili con Carne natürlich nicht fehlen. Sind sie mit den übrigen Zutaten vermengt, geht's ans Tomatenwaschen, Entkernen und Kleinschneiden – das alles wandert ebenfalls in den Topf. Fehlt nur noch eine Prise Zucker. Das Ganze zehn Minuten ohne Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zwiebellauch und Zitrone schälen, zusammen mit dem gezupften Koriander kleinschneiden und in den Topf geben. Ist das Chili fertig, auf einem Teller mit Koriander und Zwiebellauch anrichten.