



# BUFFALO STOUT BEER CHILI

## ZUTATEN

1 EL Öl  
1 kg Hackfleisch (vom Bison oder Rind)  
2 Zwiebeln, gross, gehackt  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
2 Dosen gehackte Tomaten (je 400 g Inhalt)  
1 Dose Tomaten, gehackt mit Chili (400 g)  
1 TL Worcestershire-Sauce  
2 – 3 EL Chilipulver  
1 TL Kreuzkümmel  
1/2 TL Oregano, getrocknet  
1/2 TL Zimt  
1 Lorbeerblatt  
1 kl. Flasche Schwarzbier (330 ml)  
40 g Tomatenmark  
2 Dosen Wachtelbohnen (je 265 g Abtropfgewicht)  
optional zum Andicken:  
1 EL Maismehl, gehäuft  
2 EL Wasser

## ZUBEREITUNG

In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und das Hackfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin krümelig und braun anbraten. Die Tomaten, Gewürze und das Bier dazu geben, alles abschmecken und gut durchrühren. Am Ende die gut abgetropften Bohnen einrühren.

Bei kleinster Flamme zugedeckt etwa 1,5 bis zwei Stunden schmoren lassen. Wem das Chili zu dünn ist, der kann es mit angerührtem Maismehl noch etwas andicken.