

Chili con Carne

Zutaten

1000 g gemischtes Hackfleisch
1200 g Kidneybohnen (3 kleine Dosen)
340 g Mais (1 kleine Dose)
400 g fein gehackte Tomaten (1 kleine Dose)
500 g passierte Tomaten
3 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Tomaten oder 1 kleine Dose geschälte Tomaten
3 Lorbeerblätter
150 ml Rotwein
6 EL Tomatenmark
1 Tasse schwarzen Filterkaffee
1 EL gekörnte Brühe
Öl
Chiligewürz und Chilipulver nach Geschmack

Zubereitung

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln grob würfeln und zu dem Hackfleisch geben. Den Knoblauch fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Tomatenmark hinzugeben und mit anschwitzen.

Die Brühe über die Masse streuen und mit dem Rotwein und dem Kaffee ablöschen.

Die Tomaten entkernen, klein schneiden und zusammen mit den Bohnen, dem Mais, den fein gehackten Tomaten und den passierten Tomaten zugeben. Mit dem Chiligewürz (kein Fix) und dem Chilipulver nach Geschmack würzen (lieber erstmal etwas weniger, ist sehr scharf).

Die Lorbeerblätter zugeben und das ganze etwas eine Stunde bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Lorbeerblätter am Ende der Kochzeit entfernen.

Wenn das Chili zu dick ist bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben und ggf. nachwürzen.

Als Beilage eignen sich Baguette oder Brötchen sehr gut. Am besten schmeckt es, wenn man es nach dem kochen einen Tag durchziehen läßt.