

Chili con Carne

Amerikanisches Rezept, Texas

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Rindfleisch, (Entrecôte)
750 g Rinderhackfleisch
4 EL Erdnussöl
500 g rote Kidney Bohnen
(oder Wachtel- oder Borlotto-Bohnen)
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 große Tomaten
150 g stückige Tomaten
150 g grüne Chilis
1 TL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt
1 Prise getrockneter Thymian
60 g Chili-Pulver*
1 TL Cayenne-Pfeffer
1 EL Worcestershire-Sauce
400 ml Rinderfond
Salz



frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Hinweis: Das Chili-Pulver, das hier gemeint ist, ist ein typisches Gewürz des amerikanischen Südwestens und enthält – anders als asiatische Chilis – ausschließlich gemahlene, getrocknete Chilischoten.

Als Beilage Polenta oder Maisbrot.

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Texas-Chilis wurden in einem großen gusseisernen Topf auf dem offenen Feuer zubereitet. Aber auch ohne diesen gusseisernen Chili-Topf kann das Chili gelingen. Zum Anbraten verwenden wir eine große, beschichtete Pfanne. Von der kommen dann die angebratenen Zutaten in ein Backofen-geeignetes, feuerfestes Gefäß mit Deckel.

Das Rindfleisch abtrocknen und in 2 cm breite, etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Tomaten vierteln, den Stielansatz herausschneiden, entkernen und würfeln. Die grünen Chilischoten aufschlitzen, Stielansatz und Kerne entfernen und in quer in Streifen schneiden.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Chili con Carne

Etwa 2 EL Erdnussöl in einer großen (möglichst beschichteten) Pfanne erhitzen und darin das Rindfleisch portionsweise scharf anbraten (bräunen). Die gebratenen Rindfleischstücke in die feuerfeste Form geben. Im selben Öl das Rinderhack anbräunen und ebenfalls zum Rindfleisch in die feuerfeste Form geben. Das restliche Öl in die Pfanne geben und darin die Zwiebeln bei reduzierter Hitze anbraten, gut rühren und den Bratensatz lösen. Den Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitbraten. Zwiebeln und Knoblauch zum Rindfleisch in die feuerfeste Form geben. Nun die gewürfelten frischen Tomaten, die stückigen Tomaten, die grünen Chili-Streifen, den braunen Zucker, das Lorbeerblatt, den getrockneten Thymian, das Chili-Pulver, den Cayenne-Pfeffer und die Worcestershire-Sauce zugeben, mit dem Rinderfond aufgießen und mit Salz würzen.

Die feuerfeste Form mit dem Chili in den Backofen stellen, den Deckel auflegen und das Texas-Chili bei 150 °C etwa 1 ½ bis 2 Stunden garen bis das Rindfleisch weich ist.

In der Zwischenzeit die Bohnen abgießen, mit frischem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und in etwa 45 bis 60 Minuten weich kochen. Abgießen und unter das Chili mischen. Das Texas-Chili con Carne nochmals 15 bis 30 Minuten offen schmoren.