

/// El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Chili con Carne „el Stefano“

Zutaten für 4-6 Personen:

- 500 g Rinderhack
- 800 g Kartoffeln, geschält
- 3 kleine Dosen geschälte Tomaten
- 3 kleine Dosen Kidney-/ Chili Bohnen
- 3 Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln, mittelgroß, gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe (Instand)
- 100 g Zartbitterschokolade 70% Kakao
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- 1 Esslöffel Basilikum
- 1 Esslöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Esslöffel Kümmel, gemahlen
- ½ Teelöffel Pfeffer (nur wenig)



Zubereitung (Zeit: 30 Minuten)

Schneiden Sie die Kartoffeln in grobe Würfel, waschen Sie die Paprika, entfernen Sie das Kerngehäuse und zerteilen Sie diese in grobe Stücke.

Lassen Sie einen großen Topf heiß werden und geben Sie das Butterschmalz hinzu und sofort das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln. Das Hackfleisch 5 Minuten krümelig braten und den gehackten Knoblauch dazu geben. Dann die Paprikastücke für 3 Minuten mit dünsten.

Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und die Tomaten hinzugeben. Fügen Sie jetzt das Tomatenmark und alle Gewürze hinzu, außer dem Chili (*je länger das Chilipulver mitkocht, desto schärfer wird das Essen*). Alles gut durchrühren.

Stellen Sie jetzt den Herd auf mittlere Hitze und lassen Sie das Chili für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen.

Geben Sie jetzt die gewürfelten Kartoffeln, das Chilipulver und die Gemüsebrühe hinzu und kochen Sie das Chili weitere 10 Minuten bevor Sie die abgespülten Kidney Bohnen (*mit klarem, kaltem Wasser im Nudelsieb abbrausen*) dazu geben.

Nach weiteren 10 Minuten stellen Sie den Herd auf kleine Hitze und geben Sie die zerbröckelte Schokolade hinzu.

Schmecken Sie das Chili con Carne nochmals ab und servieren Sie es mit Petersilie, als Dekoration – fertig ist Ihr Chili con Carne el Stefano!

Tipps

- Sollte das Chili zu scharf sein, geben Sie jedem einen Klecks Creme fraiche auf den Teller und ein Glas Milch oder Kakao dazu, das mildert die Schärfe.
- Verwenden Sie frische Chilischoten (2-3 Rote oder Grüne), oder probieren Sie Habaneros (*Vorsicht die meiste Schärfe steckt in den weißen Kernen*)
- Lassen Sie die Kartoffeln und die Gemüsebrühe weg und reichen Sie frisches Baguette zu Ihrem Chili.
- Wer keine Schokolade in seinem Chili haben möchte, sollte es mal mit einem Teelöffel Zimt probieren – gesund und lecker!
- Wer es mag, kann auch eine Dose Zuckermais (schmeckt süßlich im Gegensatz zum normalen Mais, der einen eher mehligem Geschmack hat) hinzugeben, um das Gericht mit Farbe aufzupeppen.
- Geben Sie sich den besonderen Kick und braten Sie 20 g klein gehackten Ingwer dazu (*mit einem Teelöffel vorher die Haut abkratzen*).
- Wenn Sie einen Mörser haben, reiben Sie den Kreuzkümmel doch einfach selber frisch, so schmeckt er am Besten.
- In Mexiko nehmen die Einheimischen frisches Rindfleisch und kochen das Chili 2 bis 3 Stunden, damit das Fleisch im Topf zerfällt.
- Lassen Sie das Fleisch weg, oder ersetzen Sie es durch Tofu und machen Sie daraus ein vegetarisches „Chili sin Carne“ (*Chili ohne Fleisch*).