

Dirk Bach: Chili con carne

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/dirk-bach-chili-con-carne

Zutaten für 6 Personen:

- 1kg Hackfleisch vom Rind
- 5-6 mittelgroße Zwiebeln
- 3-4 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel oder Kreuzkümmel/Cumin
- 1 TL Oregano
- Chili con carne-Gewürzmischung oder 1/4 TL Chili-Pulver oder Cayenne-Pfeffer
- 100g Tomatenmark
- 1 Liter Rinderbrühe
- 2 große Dosen Bohnen/Kidney-, Feuer-, weiße oder verschiedene Bohnen gemischt
- 1 Dose Maiskörner
- Pflanzenöl zum Braten
- Salsa-Sauce
- Salz
- Pfeffer

Wahlweise:

- 1 Dose Ananasstücke
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Crème double
- Gouda-Käse

Zubereitung:

In einem Eintopf-Topf das Hackfleisch in Öl unter Wenden kräftig anbraten. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig braten.

Kreuzkümmel, Oregano und Chili con carne-Gewürzmischung/oder Chili-Pulver bzw. Cayenne-Pfeffer sowie das Tomatenmark unterrühren. Die Brühe angießen und ca. 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen.

Dann kommen Bohnen und Mais dazu und werden 15-20 Minuten mitgeköchelt. Mit Salz, Pfeffer und Salsa-Sauce abschmecken. Wer mag, gibt die abgetropften Ananasstücke dazu und läßt den gewürfelten Käse im Eintopf schmelzen, damit er schön cremig wird.

Zum Schluß Crème fraîche mit Crème double verrühren und als Klecks auf jede Portion Chili setzen.

Rezept: Dirk Bach

Quelle: alfredissimo! 16.2.1996