

Koch mal anders Chili con Carne von Maximilian Arland

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Chili-con-Carne,rezept-folge-8-chili-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Chili-con-Carne,rezept-folge-8-chili-100.html)



Zutaten Chili con Carne:

- 1 große, rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL gehackte Korianderblätter
- 2 frische, rote Chilischoten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Karotte, fein gehackt
- 1 TL süßes Paprikapulver
- 1 Zimtstange
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 250 g gehacktes Rindfleisch
- 250 g gehacktes Schweinefleisch
- 400 g zerstückelte Tomaten aus der Dose
- 200 g Mais
- 400 g Kidneybohnen
- 50 g Sauerrahm
- Rotwein
- Meersalz aus der Mühle
- Zartbitterschokolade

Zubereitung

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur auf dem Herd erhitzen. 1 EL Olivenöl hineingeben und die gehackten Zwiebeln mit den klein geschnittenen Karotten dazu. Währenddessen den Knoblauch, ein paar Korianderblätter und den größten Teil der frischen Chilischote

hacken und in den Topf geben. Wenn die Zwiebeln weich sind, Kreuzkümmel, Paprikapulver und eine Zimtstange dazugeben und alles für ca. 5 Minuten bei reduzierter Temperatur anbraten.

Nun das Hackfleisch zur Gemüse-Kräutermischung hinzugeben, mit dem Löffel zerbröseln und gut durchbraten. Dann die Tomaten hinzugeben und wenn nötig die Stücke im Topf mit einem Holzlöffel noch etwas zerkleinern. Ein Schuss Rotwein dazu und das Ganze nun zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und das Chili con Carne ca. 1 bis 2 Stunden einkochen, bis die Masse eingedickt ist. Je länger, desto besser!

5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kidney Bohnen hinzufügen und als Geheimtipp eine Rippe dunkle Zartbitterschokolade. Alles mit Salz und nach Geschmack mit frischem Chili abschmecken. Beim Servieren das Chili con Carne mit einem Klecks Sauerrahm, geraspelter Schokolade und Korianderblättern dekorieren.