



CHILI CON CARNE / SALLYS ORIGINAL / CROWDFEEDER & PARTY-FOOD



Das perfekte Chili Con Carne muss meiner Meinung nach einen kräftigen Geschmack haben, mit Kidneybohnen und Mais zubereitet sein, eine ordentliche Schärfe haben und lange schmoren. Das klappt wunderbar im Backofen. Am liebsten esse ich dazu ein frisch gebackenes Baguette und Sauerrahm. Das perfekte Party-Rezept, denn auch viele hungrige Gäste werden damit satt



Zubereitungszeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6



Ich brate das Chili Con Carne in einem großen Gusseisentopf an, damit es anschließend im Ofen schmoren kann.

VORBEREITUNG

Übergieße die getrockneten Tomaten mit etwa 300 ml kochendem Wasser und lasse sie etwa 5 Minuten einweichen. Gieße die Flüssigkeit anschließend ab – fange sie aber auf! Püriere die Tomaten in einem Mixer fein.

Schneide die Zwiebeln, Knoblauchzehen und Chilischoten in feine Würfel.

ANBRATEN

Erhitze 4 EL Olivenöl im Topf bei hoher Hitze und brate das Hackfleisch in mehreren Portionen darin ganz scharf an und nimm es anschließend heraus.

Erhitze das restliche Öl im Topf und brate die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin in etwa 5 Minuten glasig an. Gib die Chilischoten dazu, gieße sofort den Espresso und die Tomaten aus der Dose dazu. Füge die getrockneten Tomaten dazu. Gib nun auch das Hackfleisch und die Gewürze, also Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Vanilleextrakt, Zimt, Salz, Pfeffer und Oregano dazu. Lasse das Chili Con Carne aufkochen. Füge bei Bedarf das Wasser der getrockneten Tomaten und gerne auch Fleischbrühe, Rotwein oder ein dunkles Bier hinzu, wenn zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Rühre die Zutaten gut durch.

SCHMOREN

Decke den Topf mit dem Deckel ab und stelle das Chili Con Carne in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 2 Stunden. Kontrolliere nach 1 Stunde, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nein, dann fülle etwas Fleischbrühe, Rotwein oder ein dunkles Bier nach.

Füge nach der Schmorzeit die Kidneybohnen, den Mais und die Schokolade hinzu, rühre die Zutaten durch und lasse sie weitere 30 Minuten schmoren.

Uns schmeckt das Chili am besten mit frisch gebackenem Baguette – zum Beispiel das magische Baguette und einem guten Klecks Sauerrahm oder Schmand! Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 100 g** getrocknete Tomaten ohne Öl
- 4** Zwiebeln
- 4** Knoblauchzehen
- 4** Chilischoten
- 12 EL** Olivenöl
- 1 kg** Hackfleisch (Rind)
- 40 ml** Espresso
- 1 kg** Tomate (Dose)
- 3 TL** Cayennepfeffer
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zimt
- 1.5 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 EL** Oregano
- 410 g** Kidney Bohnen aus der Dose
- 570 g** Mais aus der Dose
- 50 g** Herrensokolade