

Chili con Carne

Beschreibung

Herzhaftes Chili con Carne mit würzig angebratenem Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten. Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chili verleihen dem kräftigen Eintopf seine typische pikante Note.

Zutaten

500 Gramm Rinderhackfleisch
1 Stück große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Stück rote Paprikaschote
1 Stück gelbe Paprikaschote
2 Esslöffel Pflanzenöl
2 Esslöffel Tomatenmark
800 Gramm stückige Tomaten aus der Dose
250 Milliliter Rinderbrühe
400 Gramm Kidneybohnen aus der Dose, Abtropfgewicht
285 Gramm Mais aus der Dose, Abtropfgewicht
2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel getrockneter Oregano
0.5 Teelöffel Chiliflocken
1 Prise Cayennepfeffer
1 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
0.5 Bund glatte Petersilie oder Koriander, optional
150 Gramm saure Sahne zum Servieren, optional

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und einen großen, schweren Topf oder Bräter bereitstellen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
4. Die Paprikaschoten halbieren und Stiele, Kerne sowie weiße Innenhäute entfernen.
5. Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.
6. Kidneybohnen und Mais jeweils in ein Sieb geben.
7. Die Kidneybohnen unter kaltem Wasser gründlich abspülen und zusammen mit dem Mais gut abtropfen lassen.
8. Das Pflanzenöl im großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
9. Das Rinderhackfleisch in den heißen Topf geben und mit einem Kochlöffel grob zerteilen.
10. Das Hackfleisch etwa fünf bis sieben Minuten kräftig anbraten, bis es krümelig und deutlich gebräunt ist.
11. Das angebratene Hackfleisch leicht mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
12. Die Zwiebelwürfel zum Hackfleisch geben und ungefähr drei Minuten glasig mitbraten.
13. Die gewürfelten Paprikaschoten hinzufügen und weitere drei bis vier Minuten

mitbraten.

14. Den gehackten Knoblauchiterrühren und ungefähr 30 Sekunden mitdünsten.

15. Das Tomatenmark in den Topf geben und unter ständigem Rühren etwa eine Minute anrösten.

16. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Chiliflocken und Cayennepfeffer hinzufügen.

17. Die Gewürze kurz mit dem Fleisch und Gemüse verrühren, bis sie aromatisch duften.

18. Die stückigen Tomaten in den Topf gießen.

19. Die Rinderbrühe hinzufügen und alles gründlich miteinander vermengen.

20. Den braunen Zucker einrühren, um die Säure der Tomaten leicht auszugleichen.

21. Das Chili einmal kräftig aufkochen lassen.

22. Anschließend die Hitze reduzieren und den Topf mit einem leicht geöffneten Deckel abdecken.

23. Das Chili ungefähr 25 Minuten sanft köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren.

24. Falls das Chili während des Kochens zu dick wird, etwas zusätzliche Brühe oder Wasser einrühren.

25. Nach 25 Minuten die abgetropften Kidneybohnen und den Mais hinzufügen.

26. Bohnen und Mais vorsichtig unterheben, damit die Bohnen möglichst ganz bleiben.

27. Das Chili weitere 10 bis 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

28. Das Chili regelmäßig umrühren, damit es nicht am Topfboden ansetzt.

29. Die Petersilie oder den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.

30. Das fertige Chili mit Salz, schwarzem Pfeffer und bei Bedarf zusätzlichen Chiliflocken abschmecken.

31. Den Topf vom Herd nehmen und das Chili vor dem Servieren ungefähr fünf Minuten ruhen lassen.

32. Das Chili con Carne in tiefe Teller oder Schalen füllen.

33. Nach Wunsch mit gehackter Petersilie oder Koriander und einem Klecks saurer Sahne garnieren.

34. Das Chili heiß servieren. Dazu passen Brot, Reis, Tortillachips oder ein frischer Salat.