REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Chili con Carne

AUS DEM BRÄTER

Krümelig angebratenes Hack, Bohnen, Mais und eine Zimtstange. Doppelt gekocht für die große Runde.

5–6
Portionen

30 Minuten	50 Minuten	Bräter 35 cm	5 bis 6
Arbeitszeit	leise köcheln	oval oder großer Topf	Portionen, doppelt für 12

Das brauchst du

für 5 bis 6 Personen

- [ ] 750 g Rinderhackfleisch
- [ ] etwas Rapsöl
- [ ] 400 ml Rinderbrühe, alternativ Hühnerbrühe
- [ ] 2 Zwiebeln
- [ ] 3 Zehen Knoblauch
- [ ] 2 EL Tomatenmark
- [ ] 1 Paprikaschote, rot, gelb oder orange
- [ ] 400 g passierte Tomaten
- [ ] 400 g stückige Tomaten
- [ ] 2 EL Paprikapulver edelsüß
- [ ] 1 TL Kreuzkümmel
- [ ] 1 TL Chilipulver
- [ ] 1 Prise Cayennepfeffer
- [ ] 1 Prise getrocknete Chiliflocken
- [ ] 1 Zimtstange
- [ ] 400 g Kidneybohnen aus der Dose, abgetropft
- [ ] 200 g Mais aus der Dose, abgetropft
- [ ] Salz und Pfeffer
- [ ] Schmand oder Crème fraîche zum Servieren

die Kniffe

Für Silvester doppelt: Alle Mengen verdoppeln, also 1,5 kg Hack. Das reicht für 10 bis 12 Personen mit Nachschlag.

Brühe zwischendurch: Beim Anbraten immer wieder einen Schluck angießen und verdampfen lassen. Das löst den Bratensatz.

Am Vortag kochen: Über Nacht zieht alles durch, am Abend selbst bleibt der Kopf frei.

Schmand dazu: Der kühle Klecks ist der beste Ausgleich für alle, die es nicht so scharf mögen.

So geht's

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Paprika klein schneiden, Gewürze bereitstellen und die Brühe anrühren.
2. Das Hackfleisch im heißen Rapsöl scharf und krümelig anbraten, zwischendurch mit etwas Brühe ablöschen und verdampfen lassen.
3. Tomatenmark, Paprikapulver, Zwiebeln und Knoblauch kurz mit andünsten.
4. Restliche Brühe, Tomaten, Paprika und Gewürze samt Zimtstange dazugeben und etwa 40 Minuten leise köcheln lassen.
5. Kidneybohnen und Mais unterheben, zehn Minuten weiterköcheln und die Zimtstange herausnehmen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, am besten über Nacht durchziehen lassen und am nächsten Tag langsam erhitzen.
7. Mit Schmand oder Crème fraîche, Baguette, Reis oder Brot servieren.