Chili con carne

Kategorien:	Aufläufe, Buffets, Fleischgerichte, Pfannengerichte, Ragouts, Rindfleisch, Soßen, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/2 kg Zwiebel
3 EL Öl
1 TL Paprikapulver (scharf)
1/2 kg faschiertes Rindfleisch
2 Paprikaschoten (1 rot und 1 grün)
4 weiche Tomaten oder eine Dose geschälter Tomaten
2 EL Tomatenmark
5 - 6 Knoblauchzehen
2 Suppenwürfel (oder 2 TL Salz)
1/4 TL Kümmel gemahlen
1/2 TL Majoran gerebelt
1 TL Chilipulver (oder einige Chilischoten)
1 Dose Rote Bohnen (800 g Kidneybohnen)
1 kleine Dose Zuckermais
Pfeffer gemahlen
1 gehäufter Esslöffel gehackte Petersilie
ev. 1 Prise Tabasco
2 Packungen Tortilla-Chips

Zubereitung

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in heißem Öl glasig andünsten.
Das Faschierte zufügen und kurz anrösten (mehrmals wenden und zerteilen).
Das Paprikapulver einstreuen und kurz mitrösten.
Die Tomaten blanchieren, schälen, den Stengelansatz entfernen und klein schneiden.
Paprikaschoten putzen und klein schneiden.
Die Tomaten, Paprikastücke, den zerdrückten Knoblauch, die Suppenwürfel (oder das Salz), den Kümmel, Majoran und das Chilipulver (oder Chilischoten - wie in Mexiko üblich) zum Faschierten geben.
Das Tomatenmark einrühren.
Mit etwas Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten - bei geschlossenem Deckel - köcheln.

Den abgegossenen Zuckermais zufügen und ca. weitere 10 Minuten - bei geschlossenem Deckel - köcheln.
Nun die Bohnen zufügen und bei geschlossenem Deckel und kurz leicht kochen oder einige Minuten ziehen lassen.
Am Schluß die gehackte Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eventuell eine Prise Tabasco beifügen.
Zu Chili con carne wird auch in Mexiko traditionell Weißbrot oder Fladenbrot, oder mit warmen Tortillas (Tortilla-CHips) serviert.
Im Handel sind auch getrocknete Chilifäden erhältlich.
Ich verwende sie gerne für den typischen Grundgeschmack - sie sind aber nicht so scharf.
Auch etwas Liebstöckel kurz vor Ende der Kochzeit eingerührt rundet den Geschmack ab.
Mit Chili wird eigentlich ein reines Fleischgericht in scharfer Soße bezeichnet, eine Art lateinamerikanischer Eintopf.