

Chili con Carne

by Andreas - Mittwoch, Januar 06, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/chili-con-carne/>

Das mexikanische Gericht schlechthin. Dachte ich jedenfalls bis vor kurzem. Tatsächlich wird aber über die Herkunft ausgiebig gestritten. Wahrscheinlich kommt das Chili con Carne aus dem Süden der USA (danke für den Hinweis an Kochfrosch). Neben unzähligen Würzvarianten gibt es zwei grundsätzlich unterschiedliche Ansätze: Das am weitesten verbreitete ist das Chili con Carne mit Rinderhack. Man kann es aber auch mit grob gewürfeltem Rindfleisch als eine Art Gulasch bereiten. Für welche Variante man sich auch entscheidet, wichtig ist die Schärfe. Zu verhalten gewürzt, ist es halt langweilig und nicht mexikanisch. Wie bei so vielen Eintopfgerichten gilt, je länger man es köcheln läßt, umso besser können sich die Gewürze entfalten.

800 gr. Rinderhack

2 Zwiebeln

2 rote Paprikaschoten (4 bei Verwendung von Spitzpaprika)

4 Knoblauchzehen

2 rote getrocknete Chilischoten

3 TL Cumin

2 TL Koriander

1 TL Chilipulver

50 gr. Tomatenmark

5 EL Ketchup

800 gr. gewürfelte Tomaten (Dose)

250 ml Rinderbrühe

300 gr. rote Kidneybohnen (Dose)

Öl

Die Zwiebeln fein würfeln und mit dem Rinderhack und dem zerdrückten Knoblauchzehen in einem großen Topf anbraten. Die Gewürze, die zerbröselte Chilischoten, die Tomatenwürfel und die Rinderbrühe dazugeben.

Alles bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dann die Bohnen begeben und weitere 30 Minuten kochen.