

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, Stiele sowie Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls halbieren, Stiel und Kerne entfernen sowie fein würfeln. Einen Würfel auf seine Schärfe probieren und Chili entsprechend dosieren. Kidneybohnen und Mais durch einen Seiher abgießen und kurz abspülen.

In einem großen Topf Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin Tomatenmark, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Chili drei Minuten anbraten. Dann das Rinderhackfleisch in den Topf geben, alles vermengen und weitere drei Minuten andünsten. Alles mit Rinderbrühe ablöschen, die Flüssigkeit fast komplett einkochen und dann durch stückige Tomaten sowie Gewürze ergänzen. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur 25 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Zartbitterschokolade in das Chili con Carne einrühren und alles nochmals abschmecken.

Zum Servieren Chili con Carne auf Teller verteilen, jeweils einen Klecks saure Sahne darauf geben und Koriander zur Dekoration darüber auseinanderzupfen.

ZUTATEN für 4 Portionen

600 g Rinderhackfleisch
 1 rote Zwiebel
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 2 Knoblauchzehen
 2 Chilischoten
 2 EL Tomatenmark
 400 ml Rinderbrühe
 1 Dose (400 g) stückige Tomaten
 1 Dose (400 g) Kidneybohnen
 1 Dose (200 g) Mais
 1 Reihe (20 g) Zartbitterschokolade
 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
 ½ - 1 TL Zimt, gemahlen
 1 TL Paprika edelsüß, gemahlen
 1 TL Cayennepfeffer, gemahlen
 ½ - 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 1 TL schwarzer Pfeffer
 2 EL Pflanzenöl zum Braten

Außerdem:

200 g saure Sahne
 ½ Bund Koriander oder glatte Petersilie

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Seiher, großer Topf, große Auflaufform, Schneebesen und 1 kleinen Topf (für die Enchiladas)

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Wer hier nun noch einen Schritt weitergehen möchte, kann aus dem Chili con Carne Enchiladas machen. Dafür den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und eine große Auflaufform mit einem EL Butter einfetten.

In einem kleinen Topf 3 EL Butter schmelzen und das Mehl einrühren, bis eine Paste entsteht. Dann nach und nach Milch und Brühe zügig einrühren. Immer etwa 100 ml Flüssigkeit einrühren und köcheln, bis die Sauce wieder andickt und die nächsten 100 ml eingerührt werden. Zum Schluss die Béchamelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt eine von acht Portionen Chili con Carne im unteren Drittel einer Tortilla platzieren, einrollen und in die Auflaufform legen. Mit den restlichen Portionen genauso vorgehen und abschließend die Béchamelsauce über die Enchiladas gießen, mit Käse bestreuen und 20 bis 25 Minuten im Backofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Zum Servieren mit saurer Sahne und gezupftem Koriander garnieren.

ZUTATEN für 4 Portionen

Für die Enchilada Variante:

- 3 EL Mehl
- 3 + 1 EL Butter
- 400 ml Milch
- 200 ml Rinderbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 100 g Cheddar, gerieben
- 8 Weizentortillas