

Chili con Carne-Lasagne

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

130
Min.

NIVEAU



1 Prise(n) Muskatnuss
Salz und Pfeffer

10 frische Nudelplatten

Chili con Carne ist ein beliebtes Gericht und wird gerne für eine große Anzahl von Gästen zubereitet. Wenn du noch eine ordentliche Portion vom Vortag übrig hast, kannst du ganz easy eine leckere Lasagne daraus zaubern. Das Chili mit Béchamelsauce und Nudeln schichten, Käse drauf - fertig!

- 1 -

Zutaten für 6 Personen

Für das Chili con Carne

750 g Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel
6 Knoblauchzehen
2 Karotten
3 Dutch Chilis
2 frische Jalapenos
1/4 Habanero Chili (oder 2 Thai Chilis)
500 ml Hühnerbrühe
250 ml Rotwein
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1 Esslöffel Oregano
2 Teelöffel Paprika
3 Teelöffel Zucker
400 g Kidneybohnen
400 g Mais
800 g gehackte Tomaten
1 Esslöffel Tomatenmark
150 g Gouda
Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce

100 g Butter
75 g Mehl
850 ml Milch

Chilis waschen, halbieren, entkernen und zusammen mit Knoblauchzehen und einer geschälten, halbierten Zwiebel in einem Bräter 10-15 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben. Zwischendurch nachsehen, die Chilis sollten leicht braun werden, allerdings nicht verbrennen. Anschließend abkühlen lassen, fein hacken und zusammen mit 200 ml Hühnerbrühe in einem Mixer fein pürieren.

- 2 -

In einem großen Topf 3 EL Pflanzenöl erhitzen und das Hackfleisch 5-8 Minuten stark anbraten, anschließend aus dem Topf in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

- 3 -

Zwiebeln, Knoblauch sowie Karotten schälen und fein hacken. Erneut 1 EL Öl in dem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln 3-4 Minuten andünsten, bis sie glasig sind und sich der Bratensatz vom Hackfleisch etwas lösen lässt. Dann den Knoblauch, die Karotten und 1 EL Tomatenmark hinzugeben und 2-3 Minuten anbraten.

- 4 -

Mit Kreuzkümmel, Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer

Chili con Carne-Lasagne

würzen. Das Hackfleisch zurück in den Topf geben, 1 Minute scharf anbraten, mit 250 ml Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend 300 ml Rinderbrühe hinzugießen und erneut aufkochen lassen. Hitze herunterschalten und unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Danach gehacktes Chilipüree, Dosentomaten, Kidneybohnen und den Mais dazugeben, alles gut vermengen und bei mittlerer Hitze weitere 45 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Nach Ablauf der Kochzeit nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

- 6 -

Backofen auf 200 °C vorheizen

- 7 -

Für die Béchamelsauce in einer Stielkasserolle 75 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam das Mehl unterrühren. 1-2 Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch dazu gießen und unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis die Sauce andickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und vom Herd nehmen.

- 8 -

Jetzt kann geschichtet werden. Zunächst deine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Dann den Boden der Form mit Béchamelsauce bestreichen und anschließend mit Nudelplatten belegen. Darauf dann eine Schicht deines Chilis verteilen und eine weitere Lage Béchamel darauf geben. Béchamel, Nudelplatten, Chili - diesen Vorgang solange wiederholen, bis noch ca. 3-4 cm Platz bis zum Rand der Auflaufform ist. Deine Nudeln sollten immer von oben oder unten mit heller Sauce bedeckt sein, da sie sonst im Ofen austrocknen können.

- 9 -

Dann eine großzügige Schicht Béchamelsauce verstreichen (mind. 1,5 cm dick). Anschließend Käse reiben und über die Saucenschicht streuen. Wenn du magst, kannst du ein paar kleine Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen, das sorgt für eine extra knusprige

Kruste.

- 10 -

Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für 25 Minuten in den Ofen geben. Danach die Folie entfernen und für weitere 15 Minuten backen, bis der Käse schön knusprig-braun geworden ist.

- 11 -

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann ist die Lasagne leichter zu portionieren.