

Cowboy Chili con Carne aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Rindergulasch
 2 Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 1 Dose Tomaten (800 ml)
 200 ml aufbegührter Kaffee
 250 g Tomatenmark
 200 ml Rinderfond
 50 g brauner Zucker
 400 g Kidneybohnen
 400 g Schwarze Bohnen
 400 g Weiße Bohnen
 400 g Cannelini Bohnen
 3 Chilischoten
 3 Esslöffel Chilipulver
 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
 1 Teelöffel Backkakao
 1/2 Teelöffel Oregano
 1/2 Teelöffel gemahlener Koriander
 2 Zimtstangen
 30 ml Öl

Besonderes Zubehör
 Dutch Oven

Ich würde mal behaupten, dass in jedem von uns ein kleiner Cowboy oder ein kleines Cowgirl steckt!?! Sitzend am Lagerfeuer, Strohalm im Mund, Bier in der Hand und der Blick in die Ferne. Klingt geil, oder? Aber halt, stopp! Irgendwas fehlt doch da noch. Richtig: was Warmes im Bauch! Und was eignet sich da besser, als ein heißes, deftiges Chili con Carne? Natürlich stilecht aus dem gusseisernen Dutch Oven. Wenn schon, denn schon!

Unser Chili setzt sich aus 4 Bohnensorten zusammen: Kidney, Cannellini, weißen und schwarzen Bohnen. Als Fleischeinlage nehmen wir Rindergulasch, das nach drei Stunden Schmoren im "Dopf" butterzart und weich ist. Das besondere, unverwechselbare Aroma verdanken wir einem Pott Kaffee, ein bisschen Kakao und den Zimtstangen. Soulfood at it's best, ich sag's dir! Da möchte man eigentlich gar nicht mehr zurück ins Haus, sondern einfach mit Pferd in die Wildnis reiten. Der wilde Westen lässt grüßen.

Jeder Cowboy sollte ein solides Chilirezept im Rezept-Halfter haben. Und das hast du mit diesem hier auf jeden Fall! Howdy!

- 1 -

Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauch fein würfeln.

- 2 -

Öl im Dutch Oven erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Zimtstangen und Chili darin anschwitzen. Zucker hinzufügen und kurz karamellisieren.

- 3 -

Fleisch dazugeben und 10 Minuten anbraten.

- 4 -

Cowboy Chili con Carne aus dem Dutch Oven

Tomaten, Tomatenmark, Rinderfond, Chilipulver, Kreuzkümmel, Oregano, Kakao, Koriander und Kaffee dazugeben.

- 5 -

Bei niedriger Hitze ca. 90 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

- 6 -

In der letzten Stunde die Bohnensorten hinzufügen. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen. Zimtstangen vor dem Servieren entfernen.