

Original texanisches Chili con Carne

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

140
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

3 Dutch Chilis
2 frische Jalapenos
1/4 Habanero Chili (oder 2 Thai Chilis)
500 ml Hühnerbrühe
1 kg Nackensteak vom Rind
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1/4 Teelöffel Piment
2 Teelöffel Oregano
2 Esslöffel Fischsauce
2 Esslöffel Apfelessig
Hot Sauce
Salz und Pfeffer

Chili con Carne ist wohl allen ein Begriff. Doch das wirklich klassische Chili con Carne nach texanischer Art ist ein bisschen anders, als wir es kennen. Statt Hackfleisch kommt ein Nackensteak vom Rind in den Topf. Und statt Bohnen und Mais ordentlich Gewürze.

- 1 -

Chilis waschen und 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 Hühnerbrühe in einem Mixer fein pürieren.

- 2 -

Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und einmal in der Mitte durchschneiden, sodass du zwei Steaks à 500g erhältst. Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erhitzen und ein Steak hineingeben. Ca. 5 Minuten scharf anbraten, anschließend wenden und weitere 3-4 Minuten anbraten. Aus dem Topf nehmen und leicht abkühlen lassen. Das gebratene sowie das rohe Steak in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

- 3 -

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Etwas Öl in dem Topf, in dem vorher das Fleisch angebraten wurde, erhitzen und die Zwiebel 3-4 Minuten anbraten, bis sie glasig ist. Knoblauch dazugeben, mit Kreuzkümmel, Zimt, Piment und Oregano würzen und unter Rühren weitere 1-2 Minuten anbraten.

- 4 -

Rindfleisch, Chilipüree sowie die restliche Hühnerbrühe zu der Zwiebel in den Topf geben und vermengen. Das Ganze zum Kochen bringen, Hitzezufuhr reduzieren und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen, bis das Fleisch ganz zart ist.

- 5 -

Anschließend Fischsauce, Essig und je nach Geschmack noch etwas Hot Sauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Original texanisches Chili con Carne