

# Chili con Carne

Ausreichend für 8 bis 10 Personen

## Zutaten:

- 2 kg gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)
- 1 l Wasser
- 3 Paprika
- 2 bis 3 Chilischoten
- 2 Zwiebeln
- 5 Zehen Knoblauch
- 2 Dosen Tomaten in Stücken (ca. 400 g je Dose)
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Chilibohnen (Kidneybohnen mit fertiger Soße)
- 100 g Bitterschokolade
- 100 g Tomatenmark
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel gekörnte Brühe
- Chilipulver
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Korianderpulver
- Tabasco

## Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch grob würfeln. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem großen Topf (es sollten später alle Zutaten gut Platz haben) erhitzen. Die Zwiebeln, die Chilischotenwürfel und den Knoblauch kurz anschwitzen und das Hackfleisch zusammen mit dem Tomatenmark hinzugeben. Bei starker Hitze unter ständigem Rühren alle Zutaten anbraten, bis das Hackfleisch krümelig geworden ist. Die Paprika in kleine Stücke (Steifen etwa 3 bis 4 cm lang und 1 cm breit) schneiden und hinzugeben. Die Dosentomaten und die Chilibohnen ebenfalls in den Topf begeben. Den Mais und die Kidneybohnen in einem Sieb kurz abspülen und ebenfalls hinzufügen. Anschließend den Topf mit Wasser, vermischt mit gekörnter Brühe, aufgießen. Die geraspelte Schokolade unterrühren. Mit Salz, schwarzem

Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver, Tabasco und Korianderpulver würzen. Chili stammt aus einer Gegend (Süden der USA), in der die keimtötende Wirkung von scharfen Gewürzen geradezu überlebenswichtig war. Daher sollte das Chili für eine gewisse Authentizität auch eine kräftige Schärfe aufweisen. Aber Vorsicht, essbar sollte es noch bleiben. Daher die Gewürze nicht von Anfang an hinzugeben, sondern mehrmals während des Kochprozesses abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Alles unter mehrmaligem Umrühren mindestens 1 bis 2 Stunden köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass es nicht am Boden des Topfes anbrennt.

### Hinweis:

Bei Chili handelt es sich um einen Eintopf (Suppe), den man ursprünglich, eigenständig, also ohne weitere Beilagen, im Süden der USA mit Brot oder Tortillachips gegessen hat. Weitere Beilagen wie Reis gehören nicht dazu. Die ursprünglich verwendeten Zutaten schwanken jedoch nach Rezept, wobei die Zugabe von Mais eher eine europäische Sitte ist. Chili sollte immer in einer großen Portion gekocht werden, lässt sich aber hervorragend portionieren und einfrieren. Mit etwas Emmentalerkäse oder Parmesan bestreut, kann das Gericht noch verfeinert werden. Mehrmaliges Aufwärmen schadet dem Gericht nicht.