

Stout-Chili con Carne

Zutaten

500 g Rindsfaschiertes
1 große Zwiebel (150 g)
1 Knoblauchzehe
200 ml Stout oder anderes dunkles Bier
(ersatzweise helles Bier, Suppe oder Wasser)
300 g passierte Tomaten
250 ml Wasser
1 kl. Dose Kidney-Bohnen (235 g Abtropfgewicht)
1 kl. Dose Pinto-Bohnen
(235 g Abtropfgewicht, ersatzweise schwarze
oder Kidney-Bohnen)

Gewürze:

1 leicht gehäufter EL (4 g) Kreuzkümmelsamen
(Cumin), ersatzweise 1 gestr EL gemahlen
1 gestr. TL getrockneter Majoran, gemahlen
1/2 gestr. TL getrockneter Thymian, gemahlen
1/2 gestr. TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 gehäufter EL mildes Chili-Pulver (hier:
gemahlene Ancho Chilis; ersatzweise Chili-Powder
Würzmischung)
1/2 TL Cayenne-Pfeffer (für mittelscharf; ist in
Chili-Powder Würzmischungen oft enthalten)
1/2 gestr TL Salz
2 gestr. TL Kakaopulver

Zubereitung

Den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis er zu duften beginnt und eine Nuance dunkler ist (nicht zu stark bräunen), rund 1-2 Minuten. Sofort aus der Pfanne geben (Resthitze) und in einem Mörser zu Pulver mahlen. Wer keinen Mörser hat, kann die Samen mit einem scharfen Messer fein hacken.

Majoran und Thymian (wenn getrocknet und gerebelt) ebenfalls im Mörser zerkleinern.

Zwiebeln fein würfelig schneiden und Knoblauch mit der flachen Seite eines Messers andrücken.

Zwiebel in 2 EL Öl 3 bis 5 Minuten glasig anschwitzen. Faschiertes zugeben und weitere 5 Minuten anbraten, jedoch nicht bräunen.

Die Gewürze (alle außer Kakao) zugeben und eine Minute unter Rühren anrösten.

Bier, passierte Tomaten, Wasser und Knoblauch einrühren und 20 Minuten bei mittlerer Hitze nicht zugedeckt köcheln lassen.

Kidney-Bohnen und die Hälfte der Pinto-Bohnen zugeben und auf kleiner Flamme mitköcheln lassen.

Die restlichen Pinto-Bohnen mit einigen Löffeln der Chili-Sauce oder heißem Wasser auf einem Teller zu Püree zerdrücken, anschließend in das Chili einrühren. Die zerdrückten Bohnen machen die Chili-Sauce schön sämig.

Das Chili jetzt noch rund 15-20 Minuten köcheln lassen. Das Ergebnis sollte ein Chili mit einer sämigen Sauce sein. Gegen Ende der Kochzeit den Knoblauch entfernen und Kakao unter Rühren einsieben. Bei Bedarf noch etwas Wasser einrühren und gegebenenfalls nachsalzen.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 29.12.2015)

