

Chili con Carne mit Banane

Für 6 Personen

Chili:

1 kg Rinderhack	1 Zwiebel	2 Schoten rote Paprika
800 g Kidneybohnen (Dose)	800 g ganze Tomaten (Dose)	2 Schoten Chili
1 frische Knoblauchknolle	200 ml Schwarzbier	200 ml Brühe
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer
Zucker	1 Möhre	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei	2 Lorbeerblätter	3 Zweige Thymian

Für die Einlage:

2 Bananen	1 EL Honig	1 EL Butter
-----------	------------	-------------

Chili:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Haut der Paprikaschoten mit einem Sparschäler so weit wie möglich abziehen, dann die Schoten in Stücke schneiden. Dabei die Stielansätze, inneren Trennwände und Kerne entfernen. Knoblauch schälen und hacken, frische Knoblauchknolle gegebenenfalls nur halbieren.

Chili aufschneiden, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln.

Olivener Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Dabei leicht zuckern. Das Hackfleisch hinzufügen und gut verteilen, bis es krümelig und braun ist. Nun die Paprikastücke dazugeben und ebenfalls etwas anrösten.

Anschließend die Dosentomaten hinzufügen und im Topf mit einer Gabel etwas zerkleinern. Mit den anderen Zutaten vermengen. Bohnen, Chili, Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen.

Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Möhre schälen und mit den Kräutern und Lorbeerblättern zu einem Gewürzbund verschnüren. Das geht am besten mit Küchenband. Das Gewürzbund in den Topf legen. Zum Schluss das Schwarzbier und die Hälfte der Brühe angießen. Den Topf verschließen und das Chili etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zwischenzeitlich umrühren und nach Bedarf noch etwas Brühe angießen. Das Chili sollte eine sämige Konsistenz bekommen und nicht zu flüssig werden. Am Ende der Garzeit die Hitze erhöhen und den Topf öffnen, damit alles etwas einkochen kann.

Für die Einlage:

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananen braten, bis sie eine leichte braune Färbung bekommen. Zum Schluss den Honig hinzufügen und die Bananen darin leicht karamellisieren.

Chili con Carne in tiefe Teller füllen und mit den Bananenstücken servieren.

Rainer Sass am 26. März 2020