

Chili con carne - das Originalrezept

Für 4-6 Personen:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 rote Chilischote
1 Zucchini	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Dose Mais	1 Dose Kidneybohnen	5 getrock. Öl-Tomaten
4 EL Olivenöl	600 g Rinderhackfleisch	0,5 TL Salz
0,5 TL Zucker	2 EL Tomatenmark	1 TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver edelsüß	1 TL fruchtiges Currypulver	800 ml stückige Tomaten
600 ml Rinderfond	1 Blatt Lorbeer	1 Prise Pfeffer
1,5 EL lösl. Kaffeepulver	4 EL glatte Petersilie	

Die beiden Paprikaschoten und die Chilischote waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen. Die eingelegten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

2 EL Olivenöl in einer Schmorpfanne mit hohem Rand erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Fleischkrümel auf einer Pfannenseite zusammenschieben, Zwiebel- und Knoblauchwürfel auf der freien Pfannenseite verteilen, mit je $\frac{1}{2}$ TL Salz und Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze mitbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitschwitzen. Kreuzkümmel, Paprika- und Currypulver dazugeben und kurz mitbraten.

Stückige Tomaten und 300 ml Rinderfond angießen. Das Lorbeerblatt dazugeben und alles auf niedriger Hitze köcheln lassen.

Inzwischen das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Chili und Zucchini darin 3 Minuten anbraten. Mais, Kidneybohnen und eingelegte Tomatenstreifen dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem übrigen Rinderfond ablöschen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen.

Das Gemüse zum Hackfleisch in die Schmorpfanne geben und alles aufkochen. Mit löslichem Kaffeepulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Chili con carne auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit der Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passen ein Klecks Crème fraîche und eine Scheibe Baguette.

Frank Rosin am 28. April 2023