

Chili con carne mit Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

300 g Rinderhack	200 g Schweinehack	1 Vollkornbaguette
250 g Chilibohnen	250 g Kidneybohnen	250 g Mais
250 g weiße Bohnen	1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
1 rote Chilischote	2 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
3 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	1/4 l Wasser
150 ml trockener Rotwein	250 ml Rinderfond	200 g Crème-fraîche
1 TL Tomatenmark	Paprikapulver	Chilipulver
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Paprikaschoten vom Strunk und von den Scheidewänden befreien und anschließend klein schneiden. Die Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Die Tomaten achteln. Die Chilischote längs aufschneiden, anschließend von Scheidenwänden und Kernen bereifen und klein hacken. Das Hackfleisch in einer heißen Pfanne scharf anbraten, anschließend eine ganze Knoblauchzehe hinzugeben und mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen dazugeben, anschließend kurz mitbraten und mit dem Wasser ablöschen. Alles in einen großen Topf geben und eine ganze Zwiebel und die Tomatenstücke dazugeben. Die Chilischote, die Paprikastücke und den Rosmarinzweig dazugeben und fünf Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Anschließend die ganze Zwiebel herausnehmen. Die Chilibohnen, die Kidneybohnen und den Mais abtropfen lassen und hinzugeben. Den Rinderfond dazugeben und leicht köcheln lassen. Häufig umrühren und immer wieder abschmecken. Anschließend zwei Esslöffel Crème fraiche unterrühren. Wenn die erforderliche Schärfe erreicht ist, die Chilischote herausnehmen. Anschließend mit dem Tomatenmark, dem Chili- und Paprikapulver, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die restliche Knoblauchzehe halbieren und in einer Pfanne kurz anrösten. Das Vollkornbaguette in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne anrösten. Die Baguettescheiben anschließend mit dem Knoblauch einreiben. Das Chili con Carne auf einem Teller anrichten und mit der Crème-fraîche garnieren. Das Knoblauchbaguette dazu reichen.

Elke Masch am 14. Mai 2012