

## Chili con carne

### Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 Schalotten
2 Stangen Zwiebellauch	500 g Hackfleisch gemischt	2 Lorbeerblätter
1 Tasse schwarzer Kaffee	200 ml Rotwein	2 Dosen-Tomaten (stückig)
1 Prise Chili-con-Carne-Gewürz	1 Dose Mais	1 Dose Kidneybohnen
4 Tomaten	1 halbe rote Chilischote	1 Zitrone ungespritzt
1 Prise Zucker	1 Bund Koriander	1 Teelöffel Tomatenmark

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und klein schneiden. In einem Topf auf dem Herd etwas Öl sehr heiß werden lassen. Als erstes das Hackfleisch portionsweise anbraten. Danach das Fleisch im Topf zur Seite schieben und die Zwiebeln auf der freien Fläche anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Dann alles miteinander vermengen. Die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Tomatenmark in den Topf geben, anrösten und dann verrühren. Eine Tasse Kaffee dazu gießen, das gibt ein schön röstig-rauchiges Aroma. Rotwein hinzufügen und umrühren. Danach die Chili con Carne-Gewürzmischung mit den Fingern dazugeben. Dann die passierten Tomaten untermischen. Chilischote klein schneiden und hinzufügen. Als nächstes den Mais und die Bohnen dazugeben und vermengen. Tomaten waschen, klein schneiden, entkernen und hinzufügen. Etwas Zucker darüber geben.

Das Ganze 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Koriander zupfen und klein schneiden, den Zwiebellauch schälen und schneiden.

Zitronenschale abschälen und klein schneiden, danach in den Topf geben. Nachdem das Chili fertig gekocht ist, auf einem Teller mit Koriander und Zwiebellauch anrichten.

Frank Rosin am 01. Dezember 2015