

Chili Argentino

Für 4-6 Portionen

Für das Chili:

800 g Rindergulasch	2 rote Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 rote Paprika, gewürfelt	1-2 rote Chilischoten	2 Dosen Tomaten (à 400 g)
1 Dose Kidneybohnen	500 ml Rinderfond	

Für das Gewürz:

2 EL Paprikapulver	1 EL Kreuzkümmel	1 TL Oregano
--------------------	------------------	--------------

Für das Finish:

3 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe, fein gehackt	2 EL glatte Petersilie
---------------	-------------------------------	------------------------

1 TL Oregano

Zum Anbraten:

2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------	---------------

Zum Servieren:

Sauerrahm	Korianderblätter	Limettenspalten
-----------	------------------	-----------------

Das Rindfleisch trocken tupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Bräter das Öl bei hoher Hitze erhitzen. Das Fleisch in Portionen von allen Seiten kräftig anbraten, bis eine schöne Bräunung entstanden ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Zwiebeln, Paprika und frische Chili im Bratfett für 5-7 Minuten weich dünsten.

Knoblauch hinzufügen und für 1 weitere Minute dünsten.

Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano hinzugeben und unter Rühren 1 Minute anrösten, bis sie intensiv duften.

Das angebratene Fleisch zurück in den Topf geben. Mit den stückigen Tomaten und dem Rinderfond ablöschen.

Aufkochen, dann die Hitze reduzieren, den Deckel auflegen und für 1,5 - 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch butterzart ist.

Die Kidneybohnen unterheben und für weitere 15 Minuten im offenen Topf köcheln lassen, damit die Sauce leicht eindickt.

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für das Chimichurri-Finish verrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und die Chimichurri-Mischung unter das Chili rühren.

Das Chili in Schalen anrichten.

Mit einem Klecks Sauerrahm, frischem Koriander und einer Limettenspalte servieren.

NN am 04. November 2025