

Chili con carne, original

Für 4 Portionen:

Für das Chili:

| | | |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1,3 kg Bürgermeisterstück | 3 getrock. Pasilla Chilis | 3 getrock. Guajillo Chilis |
| 100 g Chilis in Tomatensauce | 1,2 l Rinderfond | 2 Dosen geschälte Tomaten |
| 3 EL Pflanzenöl | 2 rote Zwiebeln | 5 Knoblauchzehen |
| 2 Dosen schwarze Bohnen | 1 Dose weiße Bohnen | 1 Zimtstange |
| 2 EL Oregano | 1 TL Cumin | Chili-Sauce |
| Salz, Pfeffer | | |

Für das Topping:

| | | |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| 150 g Crème-fraîche | 60 ml Buttermilch | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Bund Koriander | Salz, Pfeffer | |

Für das Chili:

Dutch Oven auf dem Seitenkochfeld erhitzen, Pasilla und Guajillo Chilis darin von allen Seiten anrösten. Chilis aus dem Dutch Oven herausnehmen, Stiel und Kerne entfernen. Angeröstete Chilis in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen, sodass sie bedeckt sind. 15 Minuten einweichen lassen, danach abgießen.

Eingeweichte Chilis zusammen mit Adobo, geschälten Tomaten, Fond, Oregano und Kreuzkümmel in einen Mixer geben und 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Sud mixen.

Fleisch gründlich trockentupfen und in 1 cm große Stücke schneiden.

2/3 des Öls im Dutch Oven auf direkter hoher Hitze erhitzen.

Fleischwürfel portionsweise nach und nach scharf anbraten. Dabei immer nur so viel Fleisch hineingeben, dass alle Stücke Kontakt zum Bratboden haben, danach herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Restliches Öl im Dutch Oven erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.

Fleisch, Chili-Sud aus dem Mixer und Zimtstange dazugeben. Alles mit Salz würzen, mit dem Deckel verschließen und in der indirekten Hitze auf dem Grill bei 210 °C bei geschlossenem Grilldeckel köcheln lassen.

Dabei hin und wieder umrühren.

Nach 2 Stunden den Dutch Oven Deckel abnehmen und 1-1,5 Stunden weiter köcheln lassen.

Alle Bohnen abgießen, Sud dabei auffangen und beiseitestellen. Bohnen 15 Minuten vor Ende der Kochzeit dazugeben und unterrühren. Nach Belieben mit Chili Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Chili nach Ende der Kochzeit noch zu flüssig sein, mit etwas aufgefangenem Bohnensud andicken.

Für das Topping:

Knoblauch schälen und reiben, mit Crème fraîche und Buttermilch verrühren. Koriander waschen, trockenschütteln, hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertiges Chili portionsweise mit Toppings servieren.

Frederik Wußler am 17. Februar 2025