

Chili con Carne



Meine (verstorbene) Ex-Ehefrau war eine sehr gute Köchin. Ich habe mich jetzt daran erinnert, dass sie hier vor mehr als 12 Jahren einige Rezepte [gebloggt](#) hat. Ich habe Chili con Carne gestern nachgekocht – und es ist mir gut gelungen!

Zuerst wird zunächst eine in Würfel verarbeitete Zwiebel mit vier Esslöffeln Olivenöl in einer großen Pfanne angeröstet. Es folgen 400 Gramm Hackfleisch – rein Rind, gemischt je 50% Rind und Schwein oder auch Lammhackfleisch.

Während beides schön anbrät, werden zwei mittelgroße Paprikaschoten – vorzugsweise rot – ebenfalls in Würfel geschnitten und folgen dann dem Fleisch in die Pfanne.

Gewürzt wird nun mit Salz, Pfeffer, zwei Esslöffeln Zucker, Chilipulver, [Cumin](#) bzw. Kreuzkümmel, Paprikapulver. Mit 0,2 Litern Rotwein wird abgelöscht.

Sobald die Paprikawürfel weich und knapp bissfest geköchelt sind, eine Dose Kidneybohnen und eine Dose geschälte Tomaten hinzufügen – und schon ist das Chili nach kurzem Aufkochen und

einem letzten Abschmecken servierbereit.

Natürlich kann man auch getrocknete Bohnen verwenden – und hier diverse Sorten. Es bieten sich auch schwarze Bohnen oder [Adzuki-Bohnen](#) an. Aber aufgepasst: Die getrockneten Bohnen müssen zunächst eine Nacht in Wasser eingeweicht sein, will man sie weich bekommen und nicht fünf Stunden kochen. Wer will, kann mit einer Dose Mais erweitern. Dann werden auf jeden Fall vier Personen richtig satt. [Bei meinem normalen Hunger: zwei. B.S.]

Zum Chili wird Brot gereicht: Baguette, [Ciabatta](#) oder auch selbst gebackenes Pizzabrot.

Als Getränk bietet sich ein kräftiger spanischer Rotwein an.

Einkaufsliste: 400 Gramm Hackfleisch, 2 Paprikaschoten, je eine Dose Kidneybohnen, geschälte Chili-Tomaten und ggf. Mais sowie Brot und Wein. Ansonsten werden eine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, Chilipulver oder seine südafrikanische Variante [Piri Piri](#), Cumin bzw. Kreuzkümmel und Paprikapulver und eine große Pfanne benötigt.