



Chili con Carne a la Bernd Zehner

Zutaten

(Für ca. 5 Portionen)

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 1 l Rinderfond
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 10 Spritzer Worcestershiresauce
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 Dosen Heinz Baked Beans
- 5-8 EL Hot Sauce
- 1 Tafel Bitterschokolade
- 1 Limette
- Geriebener Cheddar
- Frühlingslauch
- Schmand
- Gewürzmischung (Zutaten werden im Rezept aufgelistet)

Zubereitung

1. **Gewürzmischung vorbereiten:** 1 TL Kumin, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 2 TL Cayennepfeffer, 1 EL Salz, 1 gestrichener EL Pfeffer, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 2 EL brauner Zucker, 1 TL Chipotle, 1 EL Backkakao und 1 gestrichenen EL Zimt in eine Schale geben und zur Seite stellen.
2. Olivenöl im Kochtopf erhitzen und das Rinderhack darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und mit zum Fleisch geben. Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Nun die Gewürzmischung unterheben und gut verteilen.
3. Mit Rinderfond ablöschen. Passierte Tomaten, gehackte Tomaten und Worcestershiresauce hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Kidneybohnen, Baked Beans und Hot Sauce hinzugeben. 15-20 Minuten köcheln lassen.
4. Schokolade fein hacken und mit ins Chili geben. Mit etwas Limettensaft verfeinern und alles nochmal gut vermengen.
5. Mit Frühlingslauch, Cheddar und Schmand servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

