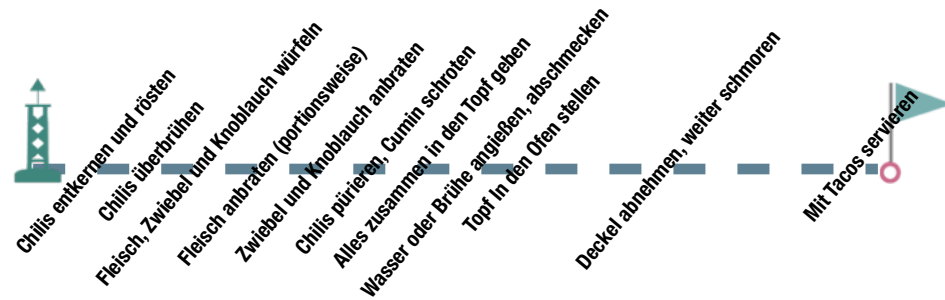


Texanisches Chili con Carne (Chile Colorado)



Streckenzeit: Tagestour, min. 5 Stunden

Die Zutaten (für 4 Personen)

1,2 kg durchwachsenes Rind (Rinderhacken, Wade, Querrippe)
4 – 6 getrocknete Guajillo Chilis
2 getrocknete Ancho Chilis (optional)
1 EL Meersalz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Olivenöl
1 Stück Rindermark (optional)
2 – 3 mittlere Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 EL Cumin
2 TL Oregano
1 EL Zucker
1 EL Worcestersauce
700 ml Rinderbrühe oder Wasser
Einweichwasser der Chilis

Optional

1 Limette, Sauerrahm oder Crème fraîche,
Andere scharfe Chilis z. B. Jalapeño

Als Beilage Weizentacos oder Weißbrot



 [mehr Info hier](#)

Die Zubereitung: Die Stängel der Chilis abbrechen und die Kerne herausschütteln. Schoten einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze für etwa 2 min. „toasten“, bis sie beginnen zu duften. Chilis mit kochendem Wasser überbrühen und für 30 min. einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Fleisch in Würfel von 3-4 cm schneiden.

Olivenöl in einem schweren Topf stark erhitzen. Das Rindermark (optional) auslassen und die Fleischwürfel portionsweise scharf anbraten. Pfeffern und salzen. Fleischwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Hitze herunterdrehen. Falls nötig, noch etwas Öl in den Topf geben und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Permanent rühren, mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden ablösen.

Während die Zwiebeln schmoren, die eingeweichten Chilis im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, bis die Schalen fein zerkleinert sind. Cumin in der Gewürzmühle vorab grob schroten. Fleischwürfel, Chilipüree, Zucker, Oregano und Cumin zu den Zwiebeln in den Topf geben. Alles gut unterrühren und mit Pfeffer, Salz und Worcestersauce abschmecken. Mit Fleischbrühe (oder Wasser) und dem Einweichwasser der Chilis auffüllen bis alle Fleischwürfel bedeckt sind.

Den Topf mit Deckel zudecken und für mindestens zwei Stunden in den 120 Grad warmen Ofen stellen. Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen, einmal umrühren und die Hitze auf 140 Grad erhöhen, damit die Sauce für weitere zwei Stunden einreduzieren kann. Rechnet mit mindestens vier, besser sechs Stunden Garzeit, bis sich das Fleisch in zartes „Pulled Beef“ verwandelt hat. Das Chili schmeckt ganz pur oder mit Limette, Schmand oder Crème fraîche.

Tipp: Aufgewärmt schmeckt das Chili am nächsten Tag noch besser. Am besten serviert ihr das Chili mit Tacos. Die gibt es in jedem Supermarkt. Noch frischer und ohne Zusatzstoffe sind selbstgemachte Tacos, das Rezept findet ihr auf dem Blog.

