



CHILI CON CARNE AUF UNSERE ART

Zutaten:

- 500g Rindfleisch
- 250g Schweinehack
- 3 Chorizzo-Würste (nach Geschmack mild oder scharf)
- 75g belgische Zartbitter-Schokolade
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Kyritzer Mord- und Totschlag (Schwarzbier)
- 200g Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
- 1 Dose Tomaten (geschält und gewürfelt)
- Olivenöl zum Anbraten
- Pfeffer, Salz, Chili-Pulver (ersatzweise Rosenpaprika), etwas Kreuzkümmel
- etwas Estragon (frisch oder getrocknet), Oregano (frisch oder getrocknet)
- etwa eine Kaffeetasse gehackte Petersilie
- 100g Bacon
- 1 große Dose Kidneybohnen

Zubereitung:

Das Rindfleisch in kleine Streifen schneiden, die Würste in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Die Schokolade mit dem Messer raspeln. Das Rindfleisch in einem Schmortopf mit etwas Olivenöl scharf anbraten und heraus nehmen. Im selben Fett die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen, die Chorizzo-Scheiben dazu geben und auch etwas anbraten. Jetzt das Fleisch dazu, die Schokolade darüber streuen und schmelzen lassen. Mit dem Bier ablöschen, die Tomaten und den Ketchup dazu und jetzt etwas Salz, Chili-Pulver und ein wenig Kreuzkümmel würzen, Estragon und Oregano hinein geben. Alles noch einmal verrühren und dann im Schmortopf bei 200°C im Backofen (Unter-/Oberhitze) auf der zweiten Schiene von unten für etwa 1 Stunde schmoren. Zwischendurch umrühren. Am Ende gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen und mit Pfeffer, Salz und Chilipulver oder Rosenpaprika abschmecken, die Petersilie durchrühren. Während der Garzeit Bacon in feine Streifen schneiden, in der Pfanne auslassen und die Bohnen dazu geben, garen lassen. Die Bohnen entweder in das Chili geben oder getrennt dazu servieren.