

Chili con carne

kurz auch nur Chili genannt, ist die Bezeichnung eines scharfen Gerichtes aus Fleisch, Chilischoten und weiteren Zutaten, das seinen Ursprung wahrscheinlich in Südamerika hat. Es ist ideal für eine grosse Runde und für die kalte Jahreszeit besonders geeignet, da es einen wärmenden Effekt hat. Man kann nach Belieben das Fleisch ganz weglassen oder durch Gemüse ersetzen. Verschiedenfarbige Bohnen geben dem Gericht eine ansprechende Farbe.



200 g Borlotti- oder andere Bohnen	während 6 -12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, Einweichwasser abgiessen, abspülen
1 EL Öl	erhitzen
500 g Rindfleischwürfel oder gehacktes Rindfleisch	portionenweise anbraten Hitze reduzieren
2 Zwiebeln, fein gehackt 1-2 Knoblauchzehen, gepresst	zugeben, andämpfen
2 dl Rotwein	ablöschen, reduzieren
500 g Pelati geh. oder in der Saison frische Tomaten in Würfeln 2 KL Chilipulver oder Tabasco ***	mit den Bohnen zugeben, zugedeckt 1½ Std. schmoren lassen, nach Bedarf Wasser zugeben
Salz, Pfeffer	würzen
	*** Vorsicht – scharf!