

© Lisa Shelton



Chili con Carne vom Kitz mit Maroni & Karotten

Mehr Rezepte
findest du auf:

www.goatober.at

Zutaten (2 Portionen)

- | | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|
| • 200g Faschiertes vom Kitz
(zb. Schulter) | • 100g Maroni, vorgekocht | • ½ TL Nelken, gemahlen |
| • 200g Karotten | • 100g Kidney Bohnen, gekocht | • 1 TL Salz |
| • 1 Zwiebel | • 1 EL Tomatenmark | • etwas Pfeffer & Chili |
| • 2 Knoblauchzehen | • 1 TL Honig | • 1 Schuss Rotwein |
| • 1 Dose Tomaten | • ½ TL Kreuzkümmel | • 1 Bund Petersilie, gehackt |
| • 2 EL Butterschmalz | • 1 TL Koriandersamen, ganz | |
| | • 1 EL Paprikapulver | |

Zubereitung

1. Hacke Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie klein. Wasche die Karotten, viertle sie der Länge nach und schneide sie dann in 0,5 cm dicke Scheiben. Stelle das Faschierte selbst mit einem Fleischwolf her oder frage den Metzger deines Vertrauens danach.
2. Erhitze das Butterschmalz in einem großen Topf und brate das Faschierte darin scharf an, bis es krümelig ist. Gib dann Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Maroni, Kidney Bohnen, Tomatenmark und Koriandersamen zum Fleisch und brate alles bei hoher Hitze für weitere 2-3 Minuten. Dabei hin und wieder umrühren.
3. Nun auch die gemahlenen Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver, Nelken, Salz, Pfeffer, Chili) sowie den Honig dazu geben, kurz rösten und danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen.
4. Das Chili mit der Dose Tomaten und wenn nötig etwas Wasser aufgießen und für 30 Minuten bei niedriger Hitze und halb geschlossenem Deckel köcheln lassen. Das Chili sollte dabei eindicken.
5. Lasse das Chili con Carne nun für mindestens 1 Stunde bei geschlossenem Deckel ruhen. Am Besten schmeckt es aber am nächsten Tag. Zum Servieren dieses, wenn nötig, noch einmal kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit frischer Petersilie garnieren.