

## Chili con Carne

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g Gehacktes vom Rind
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 mittlere Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Chili
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprika
- 1 TL Oregano
- 1 Stück Zimt-Stängel (ca. 4 cm)
- 2 – 3 frische grüne Chili, längs aufgeschnitten und entkernt
- 800 g Pelati, püriert
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Tomatenkonzentrat
- 2 EL Aceto Balsamico
- 2.5 dl Geflügel-Bouillon
- 350 g Pimientos del Padron
- 150 g gekochte Black Beans (aus der Büchse oder getrocknete Bohnen, gemäss Packungsanleitung separat vorgekocht)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Sauerrahm
- frischer Koriander, grob gehackt

### Zubereitung:

In einer Bratpfanne das Gehackte bei grosser Hitze portionenweise (je max. 200 g) in etwas Olivenöl anbraten und zur Seite stellen. Das Fleisch erst nach dem Anbraten salzen.

Bei kleiner Hitze in einem Bräter Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Sie dürfen dabei keine Farbe annehmen.

Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprika, Oregano, Zimtstängel und die frischen Chili-Hälften zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben, kurz andünsten. Das angebratene Fleisch dazugeben, gut mischen.

Die Pelati mit dem Zucker, dem Tomatenkonzentrat und dem Aceto Balsamico kurz mischen und zusammen mit der Geflügel-Bouillon zum Fleisch geben. Kurz umrühren.

Den Bräter mit dem Deckel verschliessen und etwa 90 Minuten lang auf kleinem Feuer köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pimientos del Padron waschen und trocken tupfen und dann in etwas Olivenöl scharf anbraten. Die Pimientos dürfen dabei auch leicht schwarz werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Fünf Minuten vor Ablauf der Kochzeit die gekochten Bohnen und die Pimientos – ganz oder in grobe Stücke geschnitten – zum Chili geben und noch ein paar Minuten weiter köcheln lassen. Das Chili mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Chili auf die Teller verteilen. Je einen Klacks Sauerrahm aufs Chili geben und Koriander drüberstreuen.

Dazu passen: Tortilla Chips, Reis oder Cornbread.