

Bier Brisket Chili



800g Brisket (zubereitet) in gulaschgroße Stücke geschnitten
2 Dosen weiße Bohnen a 800g
1 Dose gehackte Tomaten
1 Esslöffel Butterschmalz, oder Speiseöl zum anbraten
2 große Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
3 Zehen Knoblauch, in feine Würfel geschnitten
1 Dose (200g) Chipotle in Adobo
1 Flasche Bier 0,33l
400ml Rinderfond
200g Speckwürfel
1 Paprika rot
1 Paprika grün
80g Tomatenmark
Kreuzkümmel
Pfeffer
Salz
1 Lorbeerblatt
1 Esslöffel Oregano
Chili Pulver, nach Geschmack
Barbecue Sauce, nach Geschmack
1 Bund glatte Petersilie

Die Chipotle in Adobo zusammen mit der Sauce in der Dose zu einem Brei hacken. Die beiden Paprika würfeln. Dann den Knoblauch, den Speck und die Zwiebeln im Fett anschwitzen, nach ca. 3 Minuten die Paprika und dann das Tomatenmark dazu, alles zusammen anbraten. Dann die gehackten Tomaten, die Gewürze und den Rinderfond dazu. Das Fleisch in den Topf dazu und lasst alles für ca. 30-40 Minuten kochen. Nach der Kochzeit bei einer Dose Bohnen den Sud abgießen, eine Dose weiße Bohnen mit dem Sud und die abgegossen weißen Bohnen zum Bier Brisket Chili dazu. Das Chili noch einmal für ca. 30-40 Minuten kochen. Dann einen guten Schuss Barbecue Sauce und die Petersilie dazu, alles nochmals abschmecken

Wenn das Chili zu flüssig sein sollte vor dem Servieren noch etwas einkochen lassen.