

# Chili con carne im Dutch Oven

Ca. 25 Briketts im Anzündkamin durchglühen und unter dem Dutch Oven verteilen. Ca. 10 Minuten aufheizen. Es wird viel Hitze benötigt!

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit dem Hackfleisch und dem in Stücke geschnittenen Rindfleisch in Öl für ca. 10 Minuten anbraten. Mit Whisky ablöschen. Zucker, Chilipulver und Tomatenmark einrühren, der Zucker soll karamellisieren. Mit Malzbier, Hühnerbrühe, Dosentomaten und dem Kaffee ablöschen, die Gewürze, Chili und Kakao zugeben und 45 Minuten köcheln lassen.

Dafür ca. 6 Briketts unter und 12 über dem Dutch Oven legen.

Abgetropfte Bohnen und Mais hinzugeben und bei mittlerer Hitze weitere 30 min. köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 1 Stunde 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 50 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



## Zutaten für 4 Portionen:

<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>1 große</b>	Zwiebel(n)
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>250 g</b>	Rinderhackfleisch
<b>250 g</b>	Rindergulasch
<b>2 EL</b>	Tomatenmark
<b>1 Dose/n</b>	Tomate(n)
<b>150 ml</b>	Malzbier
<b>150 ml</b>	Kaffee, starker
<b>250 ml</b>	Hühnerbrühe
<b>1 EL</b>	Chilipulver
<b>1 EL</b>	Kakaopulver, ungesüßt
<b>1 TL</b>	Oregano
<b>½ EL</b>	Kreuzkümmel
<b>½ TL</b>	Koriander
<b>2</b>	Chilischote(n)
	Salz und Pfeffer
<b>2 gr. Dose/n</b>	Kidneybohnen
<b>1 Dose/n</b>	Mais
<b>20 cl</b>	Whisky

**Rezept von: Andifalla**