

Sommerliches Chili im Dutch Oven

Die Zwiebeln klein schneiden und im Dutch Oven in Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und ordentlich anbraten. Knoblauch, Champignons und Paprika klein schneiden, dazugeben und mitbraten. Mit den Gewürzen abschmecken. Tomatenmark dazugeben und alles noch etwas braten lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und wenigstens 1 Stündchen köcheln lassen, je länger es zieht, desto besser.

Tipp zur Herstellung der Salzzitronen:

Für die Salzzitronen die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und jede Zitrone viermal längs einschneiden oder in Viertel schneiden. In die Schlitze etwas Meersalz reiben oder die Viertel in ein Einmachglas legen und mit Salz bestreuen. Zitronensaft dazugeben und alles mit aufgekochtem Wasser übergießen, bis die Zitronen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Einmachglas verschließen und die Zitronen mindestens 3 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Die Zitronen halten sich ewig und man kann sie für alles Mögliche einsetzen.

Detaillierte Rezepte findet man hier in der Datenbank:

<https://www.chefkoch.de/rs/s0t79/salzzitronen/Basisrezepte-Rezepte.html>

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Hackfleisch, gemischt

3 Zwiebel(n)

5 Knoblauchzehe(n)

2 Paprikaschote(n)

1 Pck. Champignons, ca. 400 g

1 Tube/n Tomatenmark

2 Pck. Tomaten, passierte, à 500 g

2 Dose/n Tomaten, geschälte, à 400 g

2 Dose/n Mais, à 330 g

4 Dose/n Kidneybohnen, à 400 g

1 Salzzitrone(n), klein geschnitten

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

Paprikapulver, rosenscharf

n. B. Chilischote(n)

Öl zum Braten

Rezept von: Spebo