

Chili con Carne aus dem Dutch Oven



500 g	Rinderhackfleisch
1 Paket	Mettenden
125 g	Speck
1	Gemüsezwiebel(n)
3	Paprikaschote(n), klein
	geschnittene
1 Dose/n	Tomaten, stückige, Arrabiata
1 Pck.	Tomaten, passierte
2 Zehe/n	Knoblauch
2 TL	Rinderbrühepulver
1 Dose/n	Baked Beans
2 Dose/n	Kidneybohnen
1 gr. Dose/n	Mais
1 Schuss	Essigessenz

Für das Chili con Carne im Dutch Oven benötigt man lediglich Unterhitze. Je nach Größe des Topfes reichen ca. 8 Briketts.

Die gewürfelte Gemüsezwiebel in ein wenig Olivenöl andünsten und den in Streifen geschnittenen oder gewürfelten Speck mit anbraten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und mit anbraten. Alles mit dem gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika rosenschärf, Oregano, Zwiebelpulver, Chiliflocken und gemahlenem Kreuzkümmel würzen. Anschließend die Masse mit den gehackten und passierten Tomaten ablöschen, das Rinderbrühepulver zugeben sowie zwei Dosen voll Wasser. Bei geschlossenem Deckel alles nun 1 1/2 Stunden köcheln. Regelmäßig umrühren und kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf einfach einen Schuss Wasser dazugeben.

Nach den 1 1/2 Stunden nun die Baked Beans, die Kidneybohnen, den Mais, die Paprika und die in Stücke geschnittenen Mettenden dazugeben. Alles bei geschlossenen Decken eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Zum Schluss einen kleinen Schuss Essigessenz zugeben. Je nach Geschmack kann man das Chili con Carne mit Tabasco oder Sriracha schärfen. Sollte das Chili con Carne zu flüssig geworden sein, einfach die letzten Minuten mit offenem Deckel köcheln lassen.

Dazu passt hervorragend Baguette oder Ciabatta.