

Coffee Chili



3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Öl z.B. Rapsöl
500 g Rinderhackfleisch
500 g Rindergulasch
150 ml Rinderbrühe
2 Dosen Tomatenfruchtfleisch
150 g Tomatenmark
200 ml Kaffee
250 ml dunkles Bier
2 Chilischoten
100 g Zartbitterschokolade
1 TL Kreuzkümmelpulver
Salz und Pfeffer
1 Dose Chili Bohnen 420 g
1 Dose schwarze Bohnen 400 g
50 g geriebener Käse z.B. Cheddar
1 Frühlingszwiebel

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und hacke beides klein.
2. Erhitze das Öl in einem großen Topf und brate Zwiebeln und Knoblauch darin kurz an.
3. Gib das Hackfleisch und Gulasch dazu und röste das Fleisch gut an. Lösche es mir der Rinderbrühe ab.
4. Gib Tomatenfruchtfleisch, Tomatenmark, Kaffee und Bier dazu und rühre alles gut um.
5. Hacke die Chilischoten klein, entferne gegebenenfalls die Samen, und gib sie zum Chili hinzu
6. Hacke auch die Schokolade klein und mische sie zusammen mit dem Zartbitterschokolade sowie Salz und Pfeffer unter.
7. Lass das Coffee Chili bei geringer Hitze 1,5 Stunden köcheln. Rühre gelegentlich um.
8. Gieße die Bohnen ab und gib sie dazu. Lass alles noch weitere 30 Minuten köcheln. Gieße gegebenenfalls Bier oder Brühe nach.
9. Serviere das Chili mit geriebenem Cheddar und gehackter Frühlingszwiebel.