



Texas Jailhouse Chili

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 2 Std. **Gesamtzeit:** 3 Std. **Schwierigkeitsgrad:**

Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1.500 g Rindfleisch, 2 cm Würfel
- 500 g Schweinehackfleisch
- 500 g Chorizo, in Scheiben
- 4 Zwiebel(n), grob gehackt
- 3 Zehe/n Knoblauch, grob gehackt
- 6 Chilischote(n), mehr oder weniger, je nach Sorte
- 250 g Tomatenmark
- 500 g Tomate(n), Dose, gewürfelt
- 3 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Estragon, gemahlen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 2 EL Oregano, gerebelt
- 3 EL Gewürzmischung (Chili Würzer)
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Worcestershiresauce
- 1 EL Essig
- 150 g Zartbitterschokolade
- 3 Dose/n Bier
- 4 Dose/n Bohnen, rot oder Pinto
- 200 g Räucherspeck

NÄHRWERT

Calories: 716 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Rindfleisch in Schmalz scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Gehacktes vom Schwein und die Zwiebeln im selben Topf anbräunen.

Worcestersauce, Knoblauch & Petersilie dazu rühren, mit Bier ablöschen. Alle Zutaten, außer den Bohnen, dazumischen und das Chili ca. 2 Std. köcheln lassen, wenn notwendig, Wasser nachfüllen.

Die Bohnen separat mit gewürfeltem Speck zubereiten und auch separat dazu reichen.

Dies ist ein "echtes Chili", man kocht die Bohnen nicht im selben Topf, sondern man mischt sich genug Bohnen in das Chili, um die Schärfe nach Bedarf zu mildern.

Vorsicht: getrocknete Chilischoten sind sofort scharf, während frische Chilis ein wenig länger brauchen um Wirkung zu zeigen. Habaneros sind die schärfsten Chilis die es gibt, dann Serranos, Jalapenos und Anaheim - in dieser Ordnung.

Es schmeckt besser einen Tag vorher gemacht und dann aufgewärmt.

Dazu reicht man traditionell dicken Knoblauchtost.