

Black Coffee Chili



Heute möchte ich Euch mein absolutes Lieblings-Rezept für Chili zeigen. Es hat eine ungewöhnliche Zutaten-Liste bei der ich anfangs zweifelte ob das denn wohl schmecken würde aber es hat mich total überzeugt. Am

Ende steht vor Euch ein sehr würziges, dunkles und dickes Chili welches mit Sicherheit auf Eurer Favoritenliste wandern wird.

Zuerst, wie bei jedem Rezept, die Zutatenliste.

Für 6 Portionen braucht Ihr:

- ca 30 ml Öl
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 Gramm Rinderhack
- 500 Gramm gewürfeltes Rindfleisch (z.B. Gulaschfleisch)
- 1 große Dose Tomaten mit Flüssigkeit
- 250 ml. dunkles Bier (kein Malzbier)
- 200 ml starken Kaffee
- 2 kleine Dosen Tomatenmark
- 200 ml Kraftbrühe
- 3 EL Chilipulver
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Kakaopulver (unbedingt ungesüßter Backkakao)
- Tabasco (alternativ 3 Chilischoten. Das Abschmecken geht aber mit Tabasco einfacher)
- 2 große Dosen Kidneybohnen (abgegossen)
- 1 Dose Chilibohnen
- 1 kl. Dose Mais
- 7-8 frische Champignons
- 1 rote Paprika (geputzt und klein geschnibbelt)
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Oregano

So, und los geht es! Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Darin dann die kleingehackten Zwiebeln, den gepressten Knoblauch, die Fleischwürfel und das Rindfleisch anbraten bis es eine schöne Bräune hat. Dann alle Zutaten nacheinander (bis auf die Bohnen und den Mais) hinzufügen und abschmecken. Auch wenn die Dosentomaten eh auseinanderfallen beim Kochen sollten sie jetzt mit der Gabel zermatscht werden, dann zerkochen sie feiner. Wenn mit den Chilischoten gekocht werden soll: vorsichtig anfangen, man kann das schnell zu scharf machen.

Das Ganze nun 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze und häufigem Rühren kochen. Lieber etwas länger damit das Rindfleisch schön mürbe wird. Währenddessen die Champignons putzen und klein schnibbeln. Zum Schluss noch die Bohnen, Champignons und den Mais hinzufügen und ggf. etwas weitere Brühe und/oder Bier hinzufügen, je nach Geschmack. Ich persönlich gebe immer nur Brühe nach. Jetzt das ganze Chili noch eine halbe Stunde nachgaren und dann servieren.

MJAM!