

noch ein Chili-Rezept!

Die leckerste Currywurstbude der Lüneburger Heide „[die Scharfmacher](#)“ hat vor einiger Zeit bei Facebook nach einem leckeren aber einfachen Chili-Rezept gefragt. Mein angebotenes Coffee-Chili-Rezept war zu umständlich, drum gibt es jetzt eine kürzere, aber ebenso leckere Variante.

Wie immer zuerst die Zutaten für 5-6 Personen:

- 1000 Gramm Hackfleisch (am allerbesten Rinderhack, das ist am würzigsten)
- 3 große Dosen Tomaten (am Stück, leicht zerdrückt)
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- 1 geh. TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Chilipulver
- Salz & Pfeffer und
- entweder 1 gehäufte EL ungesüßter Kakao oder 1 Stange Zimt (Je nach Geschmack, ich liebe die Kakaovariante)

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe klein hacken und im Topf anschwitzen. Dann den Kreuzkümmel und das Chilipulver hinzugeben. Die Chilischoten (mit Kernen) klein hacken und dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Dann das Hackfleisch hinzufügen und bei großer Hitze anbraten. Nun die Dosentomaten hinzugeben. Außerdem kommt jetzt entweder die Zimtstange oder der Kakao hinzu. Achtet bei dem Kakao wirklich darauf dass es ungesüßter Backkakao mit hohem Kakao-Anteil ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Bei mittlerer Hitze gut 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Gute 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kidneybohnen hinzugeben dass diese noch Biss haben. Wer mag kann auch die Menge an

Kidneybohnen leicht reduzieren und durch Mais und/oder Paprikawürfel ersetzen. Alles kann, nichts muss... Am Ende ggf. noch mit Tabasco nachwürzen wem es noch zu lasch ist. Aber Vorsicht: die frischen Chilischoten brennen nach...