

♥ CHILI CON CARNE

♥ MITTERNACHTSSUPPE FÜR SYLVESTER

4 Portionen | 15 Minuten | 50 Minuten Gesamtzeit | für TM5 & TM6 – bei TM31 Füllmenge beachten

ZUBEREITUNG

1. Käse in den Mixtopf geben, **5 Sek. | Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in den Mixtopf geben, **3 Sek. | Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Öl zugeben und ohne Messbecher **8 Min. | 120°C | Stufe 1** dünsten.
4. Hackfleisch zerpfücken, zugeben und **6 Min. | 120°C | Linkslauf | Sanfrührstufe** dünsten.
5. Tomaten, Tomatenmark und alle Gewürze (Zucker bis Nelken) zugeben und **20 Min. | 100°C | Linkslauf | Sanfrührstufe** garen.
6. In dieser Zeit den Dip aus saurer Sahne, Schnittlauch und Gewürzen in einer kleinen Schüssel anrühren.
7. Schokolade, Kidneybohnen und Mais zugeben, kurz mit dem Spatel unterheben, **3 Min. | 100°C | Linkslauf | Sanfrührstufe** erwärmen.
8. Chili mit Cayenne-Pfeffer und Zitronenschale abschmecken, in eine große Schüssel umfüllen, Lorbeerblatt entfernen und zusammen mit dem zerkleinerten Käse und der sauren Sahne servieren.

ZUTATEN

120 g	Emmentaler oder Gouda, in Stücken
200 g	Zwiebeln, halbiert
1-2	Knoblauchzehen
1	rote Chilischote, getrocknet
40 g	Öl zum Anbraten (Rapsöl o.ä.)
600 g	Rinderhackfleisch
400 g	stückige Tomaten (Dose)
50 g	Tomatenmark
<hr/>	
1 TL	Vanillezucker/Zucker*
2 TL	Salz
3	Prisen Pfeffer
1	Lorbeerblatt, getrocknet
1-2 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Thymian, getrocknet
¼ TL	Kurkuma, gemahlen
¼ TL	Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
1	Messerspitze Nelken, gemahlen
<hr/>	
20 g	Zartbitter-Schokolade in Stücken (70% Kakaoanteil)
1 kleine Dose	Kidneybohnen (ca. 140 g)
1 kleine Dose	Mais (ca. 140 g)
1 Prise	Cayenne-Pfeffer, nach Geschmack
1 Prise	Zitronenschale, abgerieben
<hr/>	
150 g	Saure Sahne
½	Bund Schnittlauch, in Röllchen
je 1	Prise Salz & Pfeffer
1-2	TL Chili con Carne Gewürz
<hr/>	
Optional Basmatireis für 4 Personen	

♥ GEWÜRZMISCHUNG

♥ VARIANTEN

- ♣ Für die Gewürzmischung alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek. | Stufe 10** pulverisieren. Eventuell Vorgang wiederholen.
- ♣ Als Beilage zum Chili eignet sich ein kräftiges Brot, mit dem du die leckere Sauce aufzutun kannst.
- ♣ Optional kannst du gleichzeitig 4 Portionen Reis in einem Kochtopf zubereiten. Damit hast du eine sättigende Beilage, das Chili wird milder und das Gericht ist für 6 Personen geeignet.
- ♣ Für eine kindertaugliche Variante kannst du im 2. Schritt die Chilischote weglassen und auch am Ende auf den Cayenne-Pfeffer verzichten. Mit einer Gewürzmühle mit getrockneten Chilischoten lässt sich das Chili con Carne scharf aufpeppen.
- ♣ Für alle Gewürz- und andere Zutaten gilt: was nicht schmeckt, darf nicht in den Topf. Insbesondere Schokolade, Vanille oder Zitrone wirken gewöhnungsbedürftig. Daher in kleinsten Mengen zufügen und an den Geschmack herantasten.

ZUTATEN

- 3 EL Meersalz
- 3 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Chilies
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Ingwer, getrocknet oder
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- 1 EL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Messerspitze Nelken
- ½ TL Vanilleextrakt oder Backkakao

„Die Vanille kitzelt aus einem tomatigen Chili con Carne eine Würzigkeit heraus und mildert gleichzeitig deren Schärfe etwas ab.“ Aus dem Geschmacks-Thesaurus von Niki Segnit.

„Eine jener originellen „Wow!“-Geschmackspaarungen, die sich weltweit durchgesetzt haben. Das süß-fruchtige Aroma roter Chilischoten harmoniert wunderbar mit Bitterschokolade.“ ebd.



| Quelle: Rezept abgeändert aus coodidoo sowie „Das Kochbuch“. | Photos: Michaela Tinapp