Rezept

Chili con Carne für Zwei

Ein Rezept von Chili con Carne für Zwei, am 02.06.2025

Zutaten

50 g	durchwachsener Räucherspeck
3	Knoblauchzehen
300 g	Rindergulasch
1 TL	Tomatenmark
200 ml	Bier (ersatzweise Wasser)
	Salz
1 Dose	Kidneybohnen (Abtropfgewicht ca. 250 g)
1/2 Bund	glatte Petersilie
100 g	Schmand
1	Zwiebel
1-3	frische rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe)
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 TL	brauner Zucker (+ etwas zum Abschmecken)
je 1/2 TL	getrockneter Oregano und gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1/2	Limette
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Vom Speck die Schwarte abschneiden und beiseitelegen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls würfeln. Die Chilischote(n) waschen und putzen, längs halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Das Rindfleisch trocken tupfen.

2. Im Suppentopf bei kleiner Hitze in 1 EL Öl die Schwarte und den Speck ca. 5 Min. auslassen, bis er knusprig ist, dann herausnehmen. Die Hitze erhöhen und im Speckfett das Rindfleisch bei starker Hitze offen in ca. 5 Min. rundum gut bräunen, dann herausnehmen.

3. Das restliche Öl zum Bratfett geben und darin bei mittlerer Hitze Zwiebeln, Knoblauch und Chili ca. 3 Min. anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Tomatenmark einrühren und ca. 1 Min. mitrösten.

4. Die stückigen Tomaten, das Bier, 100 ml Wasser, Speck und Schwarte, Fleisch, Zucker und die Gewürze mit in den Topf geben, alles aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen.

5. Die Bohnen abgießen und abspülen, mit in den Topf geben und alles bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weiterkochen. Inzwischen die Limettenhälfte auspressen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

6. Die Speckschwarte aus dem Chili nehmen und den Eintopf mit Limettensaft, Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Jede Portion mit Schmand krönen und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen weiche Weizentortillas oder knusprige Tortillachips.