

Rezept

Chili con Carne mit hellem Bier

Ein Rezept von Chili con Carne mit hellem Bier, am 25.05.2024

Zutaten

500 g marmoriertes Rinderfilet	4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 EL Erdnussöl
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g Füllgewicht)	3 EL Tomatenmark
300 ml helles Bier (ersatzweise Gemüsebrühe)	3 EL Tomatenketchup
1 EL Chiligewürz	2 frische rote Chilischoten
Pfeffer	1/2 TL grob gemahlener schwarzer
1/2 TL Kreuzkümmelkörner	1 TL getrockneter Oregano
2 Dosen rote Kidney-Bohnen (à 400 g Füllgewicht)	1 EL Rotweinessig
	Salz
	2 Spritzer Tabascosauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Rindfleisch mit Küchenpapier trockentupfen und ganz klein würfeln.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Im Schmortopf Erdnussöl erhitzen. Fleischwürfel darin bei starker Hitze rundherum in ca. 5 Min. anbräunen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, bei mittlerer Hitze in weiteren 5 Min. goldgelb braten.
3. Die geschälten Tomaten dazugeben und mit dem Kochlöffel zerdrücken. Tomatenmark, Ketchup und Bier unterrühren.
4. Frische Chilis waschen, putzen, entkernen, würfeln und dazugeben. Fleisch mit Chiligewürz, Pfeffer, Oregano, Kreuzkümmel und Essig würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren lassen.
5. Die Bohnen in ein Sieb gießen, abspülen und abtropfen lassen. Bohnen unter das Chili rühren und alles noch 10 Min. ziehen lassen. Das Chili mit Salz, Pfeffer und Tabasco scharf-pikant abschmecken, heiß servieren.