

Hammerwirt's „Chili con carne y cerveza“

Hier ist ein klassisches Rezept für ein mexikanisches „Chili con Carne“
mit Chiemgauer Rindfleisch und Chiemgauer Bier

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch (gerne Rinderschulter und / oder Rinderschulter und Rinderbrust mit ein wenig Fettanteil gemischt im Verhältnis 2:1)
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stange Staudensellerie
- 100g Sellerie (Knolle), geschält und fein gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und fein gewürfelt
- 1 rote Chiemgauer Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Chiemgauer Paprika, gewürfelt
- 1 kg Chiemgauer Tomaten, grob gewürfelt (oder 2 Dosen Tomatenwürfel á 400 g)
- 1 Dose (400 g) Kidneybohnen, abgetropft und gespült
- 1 Dose (400 g) schwarze oder weiße Bohnen, abgetropft und gespült
- 1 Dose (400 g) Mais, abgetropft
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL Chilipulver (je nach Geschmack mehr oder weniger)
- 1,5 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Oregano (alternativ Majoran)
- 1 TL Koriander gemahlen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Zucker (optional, um die Säure der Tomaten auszugleichen)
- 400 ml Rinderbrühe
- 300 ml naturtrübes Helles (z.B. 1 Flasche Zwicklbier 0,33 l)
- 2x 2-3 EL Pflanzenöl (z.B. heimisches Rapsöl oder Olivenöl)
- Frische Koriander- oder Petersilienblätter und frische (oder eingelegte) Jalapenos-Chilis sowie Limettenspalten zum Garnieren

Anleitung:

- 1. Vorbereitung:**
 - Alle Zutaten vorbereiten: Zwiebeln, Knoblauch, das Wurzelgemüse, die Tomaten und die Paprika schneiden, die Bohnen und den Mais abtropfen lassen.
- 2. Anbraten:**
 - „Sofrito“ herstellen: Das 2-3 EL Pflanzenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gewürfelte Zwiebel, das fein gewürfelte Wurzelgemüse und Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind (ca. 5-8 Minuten). Aus dem Topf nehmen.
- 3. Fleisch hinzufügen:**
 - In den gleichen Topf wieder 2-3 EL Öl und dann das Rinderhackfleisch hineingeben und unter gelegentlichem Rühren braten, bis es vollständig gebräunt ist. Überschüssiges Fett abgießen, falls nötig.

4. Gemüse und Gewürze:

- Das „Sofrito“ zum Hackfleisch geben, das Tomatenmark und eine Prise Zucker dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Die Gewürze (Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano und Koriander hinzufügen und gut umrühren, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen.

5. Tomaten und Brühe:

- Die gehackten Tomaten (mit Saft) und die Rinderbrühe in den Topf geben. Alles gut umrühren und zum Kochen bringen.

6. Simmern:

- Die Hitze reduzieren und das Chili etwa 30-40 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Flüssigkeit sollte etwas eindicken und die Aromen sich gut vermischen.

7. Bohnen, Mais und Bier hinzufügen:

- Die gewürfelten Paprika, die Kidneybohnen, die Bohnen und Mais hinzufügen. Die Zwickbier-Flasche öffnen und einen guten Probeschluck nehmen! 😊 Die restlichen ca. 300 ml Bier angießen. Nun alles weitere 10-12 Minuten leicht köcheln lassen, bis alles gut erhitzt und die Konsistenz nach Wunsch ist.

8. Abschmecken und Servieren:

- Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken. Das Chili in Schüsseln oder Tellern anrichten und mit frischen Koriander- oder Petersilienblättern und für zusätzliche Schärfe mit Jalapenos in Ringen garnieren. Mit Limettenspalten für einen kleinen Frischekick servieren.
- Mit Reis, Tortilla-Chips, Tortillas oder Fladenbrot servieren.
- Wir reichen dazu auch gerne Bergbauern Saure Sahne und geriebenem Käse oder Guacamole.

Guten Appetit!

Im Sommer servieren wir dieses Gericht auf unserer See-Terrasse ab und zu auch gerne in veganer Form mit Bayerischem Sonnenblumenhack!

Dazu ein kühles Helles und den rot gefärbten Sonnenuntergang über unserem Naturbadesee genießen...

Herzlich Willkommen beim Hammerwirt! Einfach. Nur. Echt.