



Chili con Carne geht auch anders. Auf keinen Fall aus der Tüte und vielleicht mal mit Cola? Das Cola Fleisch auflösen soll hat man ja schon oft gehört, man berichtet von 48 Stunden. Dem können wir nur widersprechen, der Topf war in 20 Minuten leer 😊

Rezept für 4 Personen

1 kg Rinderhals 🍖
 4 Stangen Sellerie
 2 große Zwiebeln
 1-2 Knoblauchzehen
 1 Paket Bauchspeck
 1 frische Chili, scharf 🌶️
 300 ml Cola
 500 ml Bier (hier Köstritzer Schwarzbier)
 750 ml Rinderfonds
 2 Dosen Kidney Bohnen
 1 Dose Mais
 2 Paprikaschoten 🍆
 Fett zum braten
 Salz, Pfeffer,
 1 Teel. Kreuzkümmel,
 etwas Mehl, Crème fraîche.

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, kleiner als beim Gulasch. Wer faul ist verwendet Hackfleisch, aber das schmeckt nicht so großartig!

In kleineren Portionen anbraten, in einem Topf parken, etwas salzen und mit ein wenig Mehl bestäuben. Stangensellerie, Knoblauch, Zwiebeln, Bauchspeck auch klein schneiden, anrösten und in den Topf geben. Schön mischen und dann die sehr klein geschnittene Chili zugeben. Wenn du dich traust nimm sie komplett mit Kernen! Cola und Bier nacheinander immer eine kleine Menge aufgießen und einkochen lassen. Das bedeutet rühren, rühren, rühren-auf kleiner Flamme. Ist fast alle Flüssigkeit verkocht den Fond aufgießen, auf ganz kleine Flamme stellen und den Topf für 6 Stunden vergessen. Nach 5 Stunden die Bohnen und den Mais (abgetropft) und die klein geschnittene Paprikaschote dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und den Kreuzkümmel dazu geben. 15 Minuten durchziehen lassen, nochmals gut durchrühren.

