



# *Chili con Carne & Maisbrot*

## Zutaten für 4 Personen

### Maisbrot

1 Stk	Ei
250 ml	Buttermilch
50 g	Butter geschmolzen
1/2 TL	Salz
2 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
120 g	Feines Maismehl (Polenta fein)
150 g	Mehl

### Chili con Carne

200 g	Rindfleisch
400 g	Passierte Tomaten
4 Stk	Tomaten
2 Stk	Zwiebeln
2 Stk	Knoblauchzehe
2 Stk	Rote Paprika
2 EL	Tomatenmark
2 Dosen	Kidney Bohnen
1 Dose	Zuckermais
1 TL	Kreuzkümmel
2 Stk	Lorbeerblätter
17 Tropfen	Bergfeuer
80 ml	Rotwein, trocken
2 Rippen	Zartbitter Schokolade
3 EL	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano abschmecken	

## Zubereitung

### Maisbrot

Ei, Buttermilch, geschmolzene Butter und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Mehl und Backpulver in die Masse sieben und Maismehl hinzugeben. Kurz alles zu einem geschmeidigem Teil vermengen. Masse in eine vorgefettete Kastenform füllen und für ca. 25 Minuten, im vorgeheizten Backrohr (200°C Umluft) goldbraun Backen.

### Chili con Carne

Rindfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schneiden. Olivenöl in den Topf geben und Zwiebeln goldbraun dünsten. Knoblauch hinzugeben. Rindfleisch hinzugeben und auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis das Rindfleisch rundum angebraten ist. Tomaten anschneiden und blanchieren. Paprika würfeln und hinzugeben. Mit Rindsbouillon ablöschen. Tomaten schälen und würfeln. Tomatenmark, passierte Tomaten, Kreuzkümmel, Lorbeerblätter, Zucker und Rotwein hinzugeben. Tomaten, Mais und Kidneybohnen hinzugeben. Schokolade raspeln oder zerkleinern und hinzugeben. Alles gut einrühren und 50 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Baergfeuer Chilisauce schärfen (ca. 17 Tropfen). Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.