

REZEPT



ZUTATEN

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

Maisbrot

- 200 g Rindfleisch
- 400 g Passierte Tomaten
- 4 Stk Tomaten
- 2 Stk Zwiebeln
- 2 Stk Knoblauchzehe
- 2 Stk Rote Peperoni
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 1 Dose Zuckermais
 - 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Stk Lorbeerblätter
- etwas Baergfeuer Chilisauce
- 80 ml Rotwein, trocken
- 2 Rip. Zartbitter Schokolade
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

CHILI CON CARNE & Maisbrot

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.



4 Personen