

REZEPT



ZUTATEN

Maisbrot

- 1 Ei
- 250 ml Buttermilch
- 50 g Geschmolzene Butter
- ½ TL Salz
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 120 g Feines Maismehl (Polenta fein)

Chili con Carne

- 200 g Rindfleisch
- 2 Stk Zwiebeln
- 2 Stk Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 4 Stk Tomaten
- 2 Stk Rote Peperoni
- etwas Rindsbouillon
- 2 EL Tomatenmark
- 400 g Passierte Tomaten
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Stk Lorbeerblätter
- 2 EL Zucker
- 80 ml Rotwein, trocken
- 1 Dose Zuckermais
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 2 Rip. Zartbitter Schokolade
- etwas Baergfeuer Chilisauce
- 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 geschmeidigen Teig vermengen. Masse in eine vorgefettete Kastenform füllen und im auf 200° C vorgeheizten Backofen (Umluft) für ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Chili con Carne

Rindfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schneiden. Olivenöl in einen Kochtopf 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. Anschliessend schälen und würfeln. Peperoni ebenfalls würfeln und hinzugeben. Mit Rindsbouillon ablöschen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Kreuzkümmel, Lorbeerblätter, Zucker und Rotwein dazugeben. Mais und Kidneybohnen hinzugeben. Schokolade raspeln oder zerkleinern und ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren und 50 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Mit Baergfeuer Chilisauce schärfen (ca. 17 Tropfen). Abschliessend mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.



4 Personen