



Rezeptkarte

**Chili con Carne
im #gewürzamtstyle**

Chili con Carne vom Rind mit Schinken

mit Chili con Carne

Zutaten für 4 Personen:

700 g Rindfleisch, 300 g Schinkenabschnitte, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 ml Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 1 kg geschälte Tomatenwürfel, 500 ml Rotwein, 4 TL Chili con Carne (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt), 7 Lorbeerblätter, 100 g schwarze Bohnen, 100 g rote Bohnen, 1 Thai Chili, ½ Bund Koriander, 1 Avocado, 1 Zitrone, Salz, 400 g Crème fraîche, 200 g Nachos

Zubereitung:

Die Bohnen am Vortag in Wasser einweichen und am nächsten Tag im Einweichwasser mit etwas Salz und 2 Lorbeerblättern gar kochen. Für das Chili con Carne die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Das Fleisch parieren, anschließend mit dem Schinken grob durch den Fleischwolf lassen. Alternativ kann auch frisches Rinderhack und fein gewürfelter Schinken verwendet werden. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und das Hack kräftig anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu und weiter anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark kurz mit rösten. Alles mit Rotwein ablöschen und stark einreduzieren. Die geschälten Tomaten gemeinsam mit den Gewürzen und Salz beifügen. Das Chili für ca. 1 Stunde bei mittlere Hitze köcheln lassen. Nebenbei die Chilischote fein hacken. Die Avocado in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren. Den Koriander in feine Streifen schneiden. Danach die gekochten Bohnen abschütten und in den Topf geben. Am Schluss nochmals mit Salz, Zitrone, Koriander und Chili abschmecken. Mit Nachos und Crème fraîche in einer Schale servieren.