



Rubrik: aus Topf und Pfanne

Ronny's Chili Con Carne

Lange bevor es Internet-Suchmaschinen gab, hörte ich von einem Gericht namens Chili Con Carne. Es war zu einer Zeit, als Trucker-Treffen und der entsprechende Lifestyle in Mode waren. Ich möchte gar nicht beschreiben, was ich im Laufe der Zeit, stets in gutem Glauben, in diese Pfanne hineingerührt habe. In meinen Gedanken sah ich Sombrero behütete Mexikaner am Feuer sitzen und Bud Spencer-like, pfannenweise eine feurig scharfe Mischung aus Bohnen und Hackfleisch schlürfen. Eine Vorstellung, leider fernab von aller Realität. Wahrscheinlich stammt Chili Con Carne nicht einmal aus Mexico, sondern wird der Tex-Mex-Küche aus Arizona, New Mexico und Texas zugeordnet. Die Zubereitungsart ähnelt auf jeden Fall einer Zubereitungsmethode Nordamerikanischer Ureinwohner, dem Pemmikan, oder des karibischen Jerk. Dabei werden Fleischstücke unter Zugabe von scharfen Gewürzen, Salz und Fett gegart und haltbar gemacht. Also kein Hackfleisch, keine Bohnen und kein Mais. Trotzdem hat gerade diese Variante in Europa viele Anhänger gefunden, während bei amerikanischen Chili-Kochmeisterschaften Bohnen meist nicht zugelassen sind. Lange Rede - kurzer Sinn, hier nun meine ganz persönliche Variante, Ronny's Chili Con Carne.



Ihr benötigt:

- 1kg Hackfleisch halb Rind, halb Schwein
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Dose Mais à 330g
- 3 Dosen Chilibohnen à 400g (Pinto Bohnen, keine Kidneys)
- 400g Brechbohnen (TK)
- 1 Glas Rinderfond
- 1 knapp gehäufter TL Salz
- Olivenöl
- 2 getrocknete Birds Eye Chili

Für dieses Gericht benötigt ihr einen richtig großen Topf, das Endergebnis wird ja schließlich mehr als 3kg schwer werden! Ich verwende am liebsten einen Gänsebräter. Der bietet mir genug Platz für alle Zutaten und man kann noch bequem umrühren, ohne zu kleckern. Als erstes gebt ihr einen wirklich kräftigen Schuss Olivenöl in die Pfanne und bratet das Hackfleisch bei mittlerer Hitze an. Zusammen mit dem Hackfleisch kommen auch die zerkrümelten Chilis und das Salz mit in die Pfanne. Wichtig, es muss ständig gerührt, gequetscht, gestampft und wieder gerührt werden. Das Hackfleisch soll zum Schluss eine körnige Konsistenz haben und keine Klumpen bilden.



Besonders am Anfang ist es wichtig permanent zu rühren. Das Hackfleisch darf auf keinen Fall anbrennen, oder zu trocken werden, also nicht auf eine Braunfärbung warten, denn dann ist es zu spät. Wenn das Hackfleisch gegart ist und eine körnige Struktur hat, dann kommen die geschnittenen Zwiebeln dazu. Ich halbiere die Zwiebeln und schneide sie in Streifen. Die Zwiebeln werden zusammen mit dem Hackfleisch so lange gedünstet, bis sie richtig weich sind. Dabei geben die Zwiebeln genug Feuchtigkeit ab, dass das Hackfleisch nicht anbrennt. Dazwischen immer wieder kräftig umrühren. In der Zwischenzeit wird der Knoblauch fein gehackt, zugegeben und kurz mit angedünstet. Der Knoblauch sollte nur kurz mit angebraten werden. Wird der Knoblauch braun oder verbrennt, wird er schnell bitter.

Nachdem der Knoblauch einige Minuten sein Aroma entfaltet hat, ist es an der Zeit, die restlichen Zutaten dazu zugeben. Die Chilibohnen, die Brechbohnen und der Mais kommen einfach mit in den Bräter. Die Dosen der Chilibohnen nun zu knapp einem Drittel mit Wasser füllen, die restliche Soße ausspülen und die Flüssigkeit mit in den Bräter geben. Aber Vorsicht, nicht zu viel Wasser nehmen, das Chili soll am Ende eine schöne cremige Konsistenz haben und darf auf gar keinen Fall suppig werden. Nun lasst ihr alles aufkochen und anschließend auf kleiner Flamme mindestens 1,5 Stunden köcheln.

Währenddessen immer wieder gut umrühren, da die festen Bestandteile absinken und anzubrennen drohen. Im Ergebnis sollte eine relativ homogene Masse entstehen, die sich gut löfeln, aber auch mit Baguette stippen lässt. In vielen Rezepten findet man noch die Zugabe von gebrühtem Kaffee, Oregano oder Lorbeerlaub. Aber auch ohne diese Gewürze entsteht ein einzigartiger runder Geschmack, allein durch die Zutaten. Noch etwas zu den Bohnen. Ich verwende ausschließlich Pinto Bohnen, keine Kidney Bohnen. Die Kindney Bohnen sind mir zu mehlig und es fehlt an Geschmack.

Serviert wird mein Chili Con Carne mit Baguette - Scheiben. Geschmacklich passt das hervorragend zusammen. Die Bohnen in Kombination mit dem Mais ergeben einen einzigartigen Geschmack. Dabei rufen die verwendeten Birds Eye Chili eher ein leichtes Kratzen im Rachen hervor, ohne zu sehr im Mund zu brennen. Wer es schärfer mag, kann natürlich mit Chipotles oder Jalapenos "nachfeuern". Ich empfehle allerdings nicht allzu viel Schärfe hinzuzugeben, da sonst sehr schnell der Geschmack von der Schärfe überdeckt wird.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit, oder: "Disfrute de su comida"!

