

Richis con Carne

Zutaten:

1 kg Rindfleisch, faschiert
1 Gemüsepaprika (rot od. gelb), gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
5 Knoblauchzehen
1 Flasche dunkles Bier
1 Dose Paradeiserwürfel oder 800 g frische Paradeiser (blanchiert, geschält und gehackt)
1-2 Dosen Kidneybohnen
½ Dose Mais
3-10 geräucherte* Chili (je nach gewünschter Schärfe)
40 g dunkle Schokolade
2 TL Oregano
1 TL Zimt
Salz
Pfeffer

*man kann auch normale Chili verwenden

Zubereitung:

In einem Topf etwas Öl erhitzen und das Fleisch gut anrösten. Zwiebel und Paprika beifügen und weich dünsten. Chili mit etwas gehacktem Paradeiser und Knoblauch pürieren und ebenfalls beimengen. Nun die restlichen Paradeiser sowie Bohnen und Mais hinzufügen. Schokolade, Oregano, Zimt und etwas dazu geben und ca. 1 Stunde zugedeckt auf mittlerer Flamme köcheln lassen. Die Konsistenz lässt sich durch erneutes zufügen von Bier variieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschnittenem Baguette servieren.

