

Chili con carne

Opskrift til 6-8 personer

Chili con carne som er fyldig og intens i sin smag. Den har både undertoner af kaffe og en mørk chokolade. Jeg serverede min chili con carne med ris og cremefraiche som modspil til den stærke ret. Desuden sprøde salte nachos, avocado, lime og frisk persille (eller koriander).

Forberedelsestid

20

Tilberedelsestid

20-30 min

Samlet tid

40-50 min

Ingredienser

- 2 løg
- 3 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 1 frisk rød chili (måske mindre, hvis det bliver for stærkt)
- 2 spsk. olie
- 1 peberfrugt
- 1 tsk. kanel
- 1 god tsk. stødt koriander
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 500 g hakket oksekød (jeg bruger 4-7%)
- 2 dåser hakket tomat
- 1 dåse chilibønner
- evt. 1 dl stærk blandet kaffe og 30 g mørk chokolade - kan erstattes af 1 dl vand

Sådan gør du

1. Kom løg, hvidløg, gulerødder og chili i en minihakker hvis du har sådan én, det er så dejlig nemt. Ellers riv gulerødderne og hak løg, hvidløg, chili fint. Jeg plejer altid at skære peberfrugten i hånden, så den giver lidt større stykker.
2. Rist nu krydderblandingen og grøntsagerne i lidt olie og kom oksekødet ved.
3. Når det er let brunet (uden at være helt gennemstegt), kommes de hakkede tomater, bønner, kaffen og chokoladen ved. Rør godt rundt og skru blusset ned til middelvarme
4. Sæt en gryde med ris over og lad blot chili con arnen stå og simre til risen er færdig.
5. Smag til med salt og peber og server med cremefraiche, lime, avocado, sprøde nachos chips og evt. friske krydderurter