

Chili con Carne mit Banane

😊 happy-mahlzeit.com/2021/05/27/chili-con-carne-mit-banane

Zutaten für 6 Personen

Für das Chili:

- 1 kg Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprikaschoten
- 800 g Kidneybohnen, aus der Dose
- 800 g ganze Tomaten, aus der Dose
- 2 Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen, alternativ: 1 Knoblauchknolle
- 200 ml Schwarzbier
- 200 ml Brühe
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Möhre
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Haut der Paprikaschoten mit einem Sparschäler so weit wie möglich abziehen,

dann die Schoten in Stücke schneiden. Dabei die Stielansätze, inneren Trennwände und Kerne entfernen. Knoblauch schälen

und hacken, frische Knoblauchknolle ggf. nur halbieren. Chili aufschneiden, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln.

Olivöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Dabei leicht zuckern. Das Hackfleisch hinzufügen und gut verteilen, bis es krümelig und braun ist. Nun die Paprikastücke dazugeben und ebenfalls etwas anrösten.

Anschließend die Dosentomaten hinzufügen und im Topf mit einer Gabel etwas zerkleinern. Mit den anderen Zutaten

vermengen. Bohnen, Chili, Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die Möhre schälen und mit den Kräutern und Lorbeerblättern zu einem Gewürzbund verschnüren. Das geht am besten mit Küchenband. Das Gewürzbund in den Topf legen. Zum Schluss das Schwarzbier und die Hälfte der Brühe angießen. Den Topf verschließen und das Chili etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zwischenzeitlich umrühren und nach Bedarf noch etwas Brühe angießen. Das Chili sollte eine sämige Konsistenz bekommen und nicht zu flüssig werden. Am Ende der Garzeit die Hitze erhöhen und den Topf öffnen, damit alles etwas einkochen kann.

Für die Einlage:

- 2 Bananen
- 1 EL Honig
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananen braten, bis sie eine leichte braune Färbung bekommen. Zum Schluss den Honig hinzufügen und die Bananen darin leicht karamellisieren.

Chili con Carne in tiefe Teller füllen und mit den Bananenstücken servieren.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Der Norden bleibt zu Hause und kocht vom 26.3.2020