

Chili con carne



Ingredienser

- 1 tsk. spidskommen**
- 1 tsk. kanel**
- 1 tsk. tørret koriander**
- 1/2 tsk. tørrede chiliflager**
- 350 g hakket oksekød**
- 3 spsk. olivenolie**
- 3 spsk. finthakket soltørret tomat**
- 2 store løg, finthakket**
- 2 fed hvidløg, finthakket**
- 1 ds flåede tomater, hakket**
- 1 dl kalvefond eller oksebouillon**
- 1 dåse kidneybønner, drænet og skyllet**
- 1 ds chilibønner, drænet - kan erstattes af sorte kogte bønner eller flere kidneybønner**
- 40 g mørk chokolade, til at smage til med**
- Salt og friskkværnet peber**

Tilbehør:

fx. nachos, ris eller et godt brød, creme fraiche og evt. cheddarost

Fremgangsmåde

Varm olien i en sauterpande eller en gryde. Tilsæt krydderierne; spidskommen, kanel, koriander, hvidløg og chili. Rør rundt i et par minutter. Skru lidt ned for varmen og tilsæt de hakkede løg.

Rør rundt til løgene er gennemsigtige og klare, tilsæt nu oksekød og brun kødet.

Når kødet er brunet, tilsættes flåede tomater, hakkede soltørrede tomater og kalvefond eller bouillon. Læg låg på og lad det simre i en halv times tid.

Smag saucen til, skal det have mere power, så tilføj lidt mere chili, hvis saucen er blevet for stærk så vent med at gøre noget. Bønnerne og chokoladen runder den af snart. Tilsæt de to slags bønner og varm dem godt igennem i 5 minutter.

Tag gryden af varmen og rør chokoladen i. Start med halvdelen og smag til med resten.

Smag nu til igen med salt og peber, hvis chilien skulle være blevet for stærk, så kan det klares med en tsk. rørsukker. Ellers må man spise lidt ekstra creme fraiche til, det dulmer smagsløgene.

<http://www.valdemarsro.dk/chili-con-carne/>