

Chili con Chocolate

**Klingt ungewöhnlich, schmeckt aber überraschend gut.
Die Schokolade rundet den Geschmack ab.**

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Bratbutter
400g Rindsvoressen
2 EL Tomatenpüree
1 TL Paprikapulver
1–2 TL Chilipulver
½ TL Kreuzkümmel,
gemahlen
3 dl Bouillon
1 Dose Kidneybohnen
(435 g)
1 Dose Mais (340 g)
600g Tomaten, gehackt
20g dunkle Schokolade
Salz, Pfeffer
80g Cheddar
70g Tortilla Chips

Zubereitung

Etwa 50 Minuten

1 Zwiebel und Knoblauch hacken und in der Bratbutter andünsten. Rindsvoressen in kleine Würfel schneiden, dazugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Paprikapulver, Chilipulver und Kreuzkümmel unterrühren und sofort mit Bouillon aufgiessen.

2 Bohnen und Mais abtropfen und abspülen. Alle Zutaten bis und mit Schokolade begeben, alles aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Nach Belieben würzen.

3 Cheddar an der Röstiraffel reiben, auf dem Chili verteilen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Tortilla Chips ins Chili stecken.

Tipp

Das Charakteristische an Chili con Carne ist seine feine Kreuzkümmelnote. Für selbstgemachtes Chiligewürz je ½ TL gemahlene Kreuzkümmel, edelsüßes Paprikapulver, milde Chiliflocken, gemahlene Koriander und je 1 Prise gemahlene Kardamom und Fenchel mischen.

