

Chili con Carne mit Cheddar-Sauerrahm-Talern



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten (für 8 Personen)

Chili:

2 große Zwiebeln, gehackt
 50 ml Pflanzenöl
 1 EL gehackter Knoblauch
 2 Karotten, in dünnen Scheiben geschnitten oder gewürfelt
 1,5 kg Rindfleisch aus der Schulter, grob gewürfelt (Hinweis: Fleisch vom Metzger klein schneiden lassen, Würfel von ca. 1 x 1 cm) oder 1,5 kg Hackfleisch
 50 g Chilipulver
 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
 2 EL Paprika
 ½ Dose Mais
 1 EL getrockneter Oregano, zerbröselt
 1 TL scharfe getrocknete Chilis, zerbröselt
 500 ml Tomatensauce aus der Dose oder frische Tomatensauce; alternativ: Tomatenmark
 300 ml Rinderbrühe
 3 EL Apfelessig
 500 g Kidneybohnen, ab gespült und abgetropft
 1 TL Kakaopulver
 2 grüne Paprika, gehackt
 100 g Mokkabohnen (eine Backzutat aus Schokolade, keine Kaffeebohnen!)

Cheddar-Taler (8 Stück):

180 g Mehl
 2 TL Backpulver
 1/2 TL Natron
 1/2 TL Salz
 2 EL kalte Butter, in Stücke geschnitten
 250 g scharfer Cheddar-Käse, grob gerieben (ca. 1 1/2 Tassen)
 2 EL Abgetropfte und gehackte eingelegte Jalapenos
 1 Becher Sauerrahm bzw. saure Sahne

Zubereitung

Chili - so geht's:

Öl bei mäßiger Hitze in einem großen Topf (5 L Volumen Minimum) erhitzen und die Zwiebeln 5-10 min. darin anschwitzen bis sie weich sind. Knoblauch und Karotten zugeben und eine weitere Minute garen. Auf mittlere Leistungsstufe bzw. Temperatur erhöhen und das Rindfleisch hinzugeben. So lange rühren und immer wieder vom Pfannenboden lösen, bis es nicht mehr rosa ist – ca. 10 min. lang. Dann Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprika, Oregano und Chilibrösel zufügen und eine weitere Minute garen. Tomatensauce, Brühe und Essig hinzufügen

und das Chili bei geschlossenem Topfdeckel ca. 35-40 min. (bei Hackfleisch) bzw. 50-60 min. (bei Fleischwürfeln) simmern bzw. köcheln lassen. Kidneybohnen, grüne Paprikawürfel, Salz (ca. 2 TL), Pfeffer und Kakaopulver zugeben, abschmecken und das Ganze weitere 15 min. köcheln lassen, bis der Paprika weich gegart ist. Am Ende die Morkabohnen unterrühren bis sie geschmolzen sind. Mit einem Klacks saurer Sahne und Cheddar-Crackern servieren, dazu passen eingelegte Jalapenos.

Cheddar-Sauerrahm-Taler - so geht's:

Backofen auf 220 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die Butterstücke entweder mit der Teigknetmaschine mit der Mehlmischung vermengen oder mit den Händen unterkneten. Cheddar, Jalapenos und Sauerrahm dazugeben und das Ganze zu einem klebrigen Teig kneten. Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas 8 Kreise ausstechen. Auf ein Backblech (ggf. Backpapier verwenden) legen und 15-17 min. goldgelb backen. Tipp: Sie können die Cracker auch einige Tage vorher vorbereiten – einfach die ausgestochenen, aber noch nicht gebackenen Cracker einfrieren. Sie können im gefrorenen Zustand direkt aufs Backblech, einfach die Backzeit um 1-2 min. verlängern!

Lasagne klassisch

Rösti mit Kräuterquark und Lachs