

Chili con carne

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Mexicansk

Velegnet til frysning

Ingredienser

1 kg hakket oksekød

2 store løg

Grøntsager:

2 store røde piment

1 stængel bladselleri

5 røde chilier

5 grønne chilier

Krydderi:

2 tsk. chilikrydderi

4 fede hvidløg

1½ spsk koriander

1½ spsk timian

1½ spsk oregano

2 spsk spidskommen

100 g sorte bønner

1 dåse Red kidney beans (ca .430 g)

2 dåser flåede tomater (ca. 500 g)

2 spsk tomatpuré

2 spsk ketchup

2 spsk brun farin

salt og peber

Variationer

Smag til med en plade mørk bitter chokolade, (70% kakao chokolade eller mere)

for at afrunde den stærke smag.

Beskrivelse

Hak løg og piment groft.

Skær bladselleri i småstykker

Finhak de røde og grønne chilier og de fede hvidløg.

Steg kød og de hakkede løg i en gryde.

Tilsæt grøntsagerne, krydderierne.

Steg i 10 minutter

Tilsæt bønner, flåede tomater, tomatpuré, tomatketchup og brun farin.

Lad det koge i 30 minutter under låg ved middel varme.

Fjern låget og kog videre i 2-5 minutter.

Smag til med salt, peber.

Server med flutes (evt flutes efter opskriften: Flutes med smøreost).