

Chili con carne med gris

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær rødløget i tern og hvidløget i små tern. Skræl knoldsellerien og skær den i tern på 1 x 1 cm. Steg baconterne i en gryde til de er gyldne og sprøde. Tag dem op af gryden. Brun kødet i baconfedtet. Lad rødløg og hvidløg svitse med til sidst. Kom de flåede tomater i og lad dem svitse med lidt. Tilsæt spidskommen, kanel, nellike, oregano, salt og cayennepeber. Kom vand og selleritern i. Lad retten simre 4-5 kvarter. Tilsæt bønnerne og varm dem igennem. Smag til med hvidvinseddike, sukker, salt og cayennepeber.

Ingredienser

600 g svinekød i tern
100 g bacon i tern
1 rødløg
1 fed hvidløg
1 ds. flåede, hakkede tomater
1 1/2 tsk. spidskommen
1/2 tsk. kanel
1 knsp. nelliker
1 spsk. oregano
2 1/2 dl vand
400 g knoldselleri
390 g chilibønner
3/4 spsk. hvidvinseddike
sukker
salt
cayennepeber

Tilbehør: Løse ris