



Chili con carne

Tid i alt 50 min. Arbejdstid 20 min. Holdbarhed 2 dage Kan fryses Ja Antal 14 pers. ◆

Ingredienser

3,50 tsk stødt spidskommen
3,50 tsk kanel
3,50 tsk stødt koriander
1,75 tsk chiliflager
7 fed hvidløg, finthakket
7 løg, finthakket
1225 g hakket oksekød
3,50 dåser hakkede tomater
10,50 spsk soltørrede tomater i olie, finthakket
3,50 dl oksebouillon
7 dåser kidneybønner, drænede og skyllede
140 g mørk chokolade
10,50 spsk olivenolie
salt
sort peber, friskkværnet

Til servering

~~437,50 g nachos~~
10,50 dl ris
7 dl creme fraiche 18 %
525 g cheddar ost
~~3,50 håndfulde~~ frisk koriander
3,50 rød chili, finthakket

Fremgangsmåde

Varm olien til lav-middel varme i en sauterpande eller en gryde. Tilsæt spidskommen, kanel, koriander, chili og hvidløg. 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 det. Tilsæt hakkede tomater, hakkede soltørrede tomater og oksebouillon. 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 bønner og varm retten godt igennem i 5 minutter.

Tag gryden af varmen og rør først halvdelen af chokoladen i og smag til med resten af chokoladen. Smag til igen med salt og peber.

Server med ~~nachos~~, ris, ~~gødtebrød~~, creme fraiche og gratiner evt med cheddarost