



M unkebo
M and
M ad, der simrer

9. februar 2017

Hovedret

Chili con carne (4 personer).

Ingredienser: 1 tsk spidskommen, 1 tsk kanel, 1 tsk tørret koriander, ½ stærk, fint-hakket chili, 625 g hakket oksekød, 3 spsk olivenolie, 1 ds koncentreret tomatpuré, 2 store løg, finthakket, 2 fed hvidløg, finthakket, 1 ds flåede tomater, hakket, 1 dl kalvefond eller oksebouillon, 1 ds kidneybønner, drænet og skyllet, 1 ds chilibønner, 40 g mørk chokolade, til at smage til med, salt og friskkværnet peber.



Varm olien i en sauterpande eller en gryde. Tilsæt krydderierne: spidskommen, kanel, koriander, hvidløg og chili. 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 kødet.

Når kødet er brunet, tilsættes flåede tomater, tomatpuré og kalvefond eller bouillon. Læg låg på og lad det simre i en halv times tid.

Smag saucen til, skal den 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 de to slags bønner og varm dem godt igennem i 5 minutter.

Tag gryden af varmen og rør chokoladen i. Start med halvdelen og smag til med resten.

Smag nu til igen med salt og peber, hvis chilien skulle være blevet for stærk, så kan det klares med en tsk rørsukker, Ellers må man spise lidt ekstra creme fraiche til, det dulmer smagsløgene.

Server med godt brød (se f.eks. Simremændenes brødopskrifter), creme fraiche og gratiner evt. med cheddarost.