

# Chili con Carne

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

	Olivenöl	375 ml	Rotwein
450 g	Rinderhackfleisch	3	Tomaten (alternativ 1 Dose)
1 Dose	Kidneybohnen	400 ml	Rinderfonds
1	große Zwiebel		Zitronensaft
2	Sternanis		Zitronenschale
1	große Karotte		
3	Knoblauchzehen		
1	grüne Chilischote		
30 g	Tomatenmark		

*Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + 2-3 Stunden zum Kochen*

1. Hackfleisch in fast rauchendem Olivenöl scharf anbraten (kräftig anbraten und nicht kochen damit möglichst kein Fleischsaft austritt; wenn nötig portionsweise zugeben) bis es gleichmäßig braun gebraten ist. Das Hackfleisch zur Seite stellen und die Pfanne mit etwas Wasser ablöschen um den Bratensatz herauszulösen. Den Fleischsud abgießen und aufbewahren.
2. Die Hitze reduzieren und nochmals Olivenöl in die gleiche Pfanne geben. Die kleingeschnittenen Zwiebeln mit dem Sternanis ca. 7-10 Minuten lang andünsten bis die Zwiebeln Farbe bekommen.
3. Die gewürfelten Karotten, Chillischoten und Knoblauch weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten bis die Karotten weich werden.
4. Tomatenmark zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Mit Rotwein ablöschen und bis auf ca. ein Drittel des ursprünglichen Volumen reduzieren.
5. Sternanis herausnehmen, das gebratene Hackfleisch, Tomaten und Rinderfonds zugeben. Mit Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen und mit Salz abschmecken. Weitere 2-3 Stunden unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
6. Die Kidneybohnen abtropfen lassen, waschen und zum Chili zugeben und aufkochen. Vor dem Servieren, das Chili mit Zitronensaft, Zitronenschale, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Chili mit saurer Sahne servieren oder mit Käse überbacken.

*Zum Würzen wird im Originalrezept eine gewürzte Butter empfohlen, die hier durch die einzelnen Gewürze ersetzt worden ist.*

