

Chili con Carne**Zutaten für 6 bis 8 Personen**

500g rote Kidney-Bohnen (getrocknet)
1 Beinscheibe vom Rind
1kg hohe Rippe ohne Knochen
1 Stange Lauch
2 Möhren
200g Knollensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 frische rote Chilischoten
1 Dose geschälte Tomaten
3 Lorbeerblätter
10 Pimentkörner
Salz, Pfeffer

Außerdem

150g Schweineschmalz
4 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 frische Chilischote
1 Esslöffel edelsüßer Paprika
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Kidney-Bohnen mindestens 12 Stunden in viel Wasser einweichen. Suppengemüse schälen/putzen und in so große Stücke, dass man das Gemüse hinterher problemlos aus den Bohnen fischen kann. Die Zwiebel ganz lassen. Die abgetropften Bohnen mit dem Gemüse und den Dosentomaten in einem sehr großen Topf mit 2 Litern frischem, kaltem Wasser aufgießen. Alles zum Kochen bringen und ordentlich salzen.

Das Fleischstück in zwei Teile schneiden und mit der Beinscheibe und allen Gewürzen (aber nur zwei der drei Chilischoten) zu den Bohnen geben. Alles wieder aufkochen lassen und dann darf der Eintopf nur ganz leicht köcheln, damit das Fleisch und die Bohnen weich und zart werden. Nach ca. 45 Minuten dürfte das Fleisch gar sein, also herausnehmen, die Bohnen brauchen manchmal bis zu 90 Minuten. Die Bohnen durch ein Sieb abgießen und den Sud auffangen, das Suppengemüse und die Gewürze aussortieren.

Zwiebeln längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch in Streifen schneiden, die später gut auf die Esslöffel passen, portionsweise mit dem Schweineschmalz schön braun anbraten, dann zu den Bohnen geben. Die Zwiebelstreifen in derselben Pfanne mit dem Rest des Schweineschmalzes ebenfalls kräftig anbraten, bis sie glasig sind. Dann das Paprikapulver dazu, kurz verrühren, klein gehackte Knoblauchzehen durch eine Presse dazu und das Ganze mit den Zwiebeln, mit den Bohnen und dem Fleisch gründlich vermischen.

Jetzt noch die längs halbierte und entkernte dritte Chilischote in den Topf werfen und das Chili con Carne mit dem Bohnensud aufgießen. 15 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Zwischendurch ein paar Mal mit dem Kartoffelstampfer im Topf stampfen und ein paar Bohnen zerdrücken, das gibt eine gute Bindung. Noch einmal herzhaft abschmecken.

Türkisches Fladenbrot passt bestens dazu.

Rezept und Autor: Helmut Gote