

Chili con carne

12 pers.

1500 g. hakket oksekød
6 tsk spidskommen
6 rødløg
6 fed hvidløg
6 stk friske chilifrugter
3 dl porter
3 ds tomatkoncentrat (pure)
6 ds hakkede tomater
3 ds røde bønner
3 ds hvide bønner
2 spsk brun farin
30 g mørk chokolade
6 stk frisk peberfrugt (gerne i forskellige farver)

Sådan gør du

- Start med at klargøre grøntsagerne - skær rødløg, hvidløg og peberfrugter ud i grove stykker. De friske chilifrugter snittes fint.
- Steg kødet brunt i en gryde med lidt neutral olie i 5-6 minutter.
- Tilsæt spidskommen og lad det stege med kødet.
- Tilsæt herefter grøntsager og lade dem stege med. Kom nu den mørke øl i gryden og lad alkoholen fordampe.
- Rør først tomatpuréen i og derefter de flåede tomater.
- Hæld det overskydende vand fra bønnerne og rør dem i gryden.
- Smag til med salt, chili og chokolade.
- Serveres med løse ris og cremefraiche