

Chili con carne

Zutaten:

(4 Portionen)

250 g Bohnen, rot oder braun

1 l Wasser

1 EL Schweineschmalz

20 g Margarine

500 g Kalbsbrust (ohne Knochen)
oder Rindfleisch

1 Zwiebel

1 TL Salz

Pfeffer

1 TL Chilipulver

1 EL Paprika, edelsüß

250 g Tomaten, abgezogen

0,5 EL Speisestärke

Zubereitung:

Bohnen über Nacht in 1 l Wasser einweichen. In dem Wasser 90 Minuten kochen. Nach 60 Minuten Garzeit das Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen, trocknen. Fleisch würfeln, in der Pfanne braun anbraten. Geschälte, gewürfelte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Dann Fleisch und Zwiebel zu den Bohnen geben. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Paprika würzen. 60 Minuten leicht kochen lassen. Abgezogene Tomaten achteln oder grob würfeln und ebenfalls dazugeben. Noch 30 Minuten kochen lassen und abschmecken. Wenn nötig, Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Flüssigkeit damit binden. Als Beilage empfehlen wir gekochten Reis.

Red Hot Chili Pasta

Zutaten:

(4 Portionen)

1 Packung Birkel Pasta Pura

Spaghettini (= 500 g)

Salz

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Speiseöl

500 g Hackfleisch

1 Dose stückige Tomaten (= 400g)

300 ml Tomatensaft

2 EL Tomatenmark

Pfeffer

Chilipulver

Italienische Kräuter

Zucker

Zubereitung:

Spaghettini nach der Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch darin anbraten. Stückige Tomaten, Tomatensaft und Tomatenmark zugeben und ca. zehn Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, italienischen Kräutern und Zucker pikant abschmecken. Spaghettini mit Sauce auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit schwarzen und grünen Olivenscheiben und frischen Parmesanhobeln verzieren und servieren.

Vegetarisches Chili

Zutaten:

(4 Portionen)

2 EL Olivenöl

1,5 Ts Sellerie

1,5 Ts Paprika

2 Zwiebeln,

3 Knoblauchzehen

2 l Tomatensauce

3 Dosen Kidney-Bohnen

0,5 Ts Rosinen

3 EL Rotweinessig

1 EL Chiligewürz

1 EL Petersilie

2 TL Salz

1,5 TL Basilikum,

1,5 TL Oregano

1 TL Kreuzkümmel;

Cumin

0,25 TL Pfeffer,

0,25 TL Paprika

2 Lorbeerblätter

0,25 l Bier

150 g Walnüsse, grob gehackt

125 g Cheddar, gerieben

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und würfeln, in heißem Öl anbraten, den Knoblauch pressen und mit der Tomatensauce aufkochen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen, umrühren und bei mittlerer Hitze 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren. Kurz vor dem Servieren den Käse dazugeben und mit Petersilie garnieren. Dazu Weißbrot oder Baguette reichen.

Texas Chili

Zutaten:

(1 Portion)

- 1 kg Rindfleisch aus der Keule, fettfrei
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, gehackt
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 800 g Tomaten (Dose)
- 100 g Tomatenmark
- 50 g Chilischoten, abgetropft, gehackt
- 2 TL gemahlener Kümmel
- 1 Dose Kidneybohnen

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Fleisch, Zwiebel, Paprika, Knoblauch (durchgepresst) und Öl in einer Schüssel vermischen. Alle restlichen Zutaten, bis auf die Bohnen, unterrühren. Abdecken. 15-20 Min. bei 600 W ankochen und dann zugedeckt 30-35 Min. bei 300 W garen lassen. Ab und zu umrühren. Dann die Bohnen dazugeben. Zugedeckt noch 15-20 Min. bei 50 W garen lassen. Danach 5 Minuten stehen lassen.

Chiliwein

Zubereitung:

(4 Portionen)

5 kleine rote Chillies in ein verschließbares Gefäß geben und 1/4 l weißen Rum darüber gießen. Bei Zimmertemperatur 10 Tage ziehen lassen. Das Resultat eignet sich auch sehr gut zum Würzen von Speisen.