

Chili con carne

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Chilischoten für Schärfe und Sojasauce für Würze. Eigentlich auch Kaffee und Schokolade, aber letzteres habe ich nicht mehr vorrätig. Und ich gebe für etwas saure Frische noch etwas Crème fraîche vor dem Servieren auf das Chili con carne.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne schmeckt wirklich sehr gut und hat einen runden Geschmack. Mit etwas Würze von der Sojasauce und Schärfe vom Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:456]