

# Chili con carne

Personen: 8 | Autor: Otto-Gourmet Küche | Kategorie: Rind

### Zutaten

- 2 kg Tri Tip / Bürgermeisterstück (Art. 1208)
- 4 Zehen frischer Knoblauch
- 1 kg rote Zwiebeln
- 3 große rote Chilis (entkernt)
- ½ Kaffeetasse Kakaopulver (kein Instant)
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 Lorbeerblätter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 EL Salz
- 500 ml passierte Tomaten
- 250 ml Cola
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- Öl zum Anbraten (oder Wagyu Fett)

### Nach Bedarf

- Frischer Koriander
- Sour Cream
- 1 rote Chili gehackt (Kerne raus!) mit Öl vermischt, ziehen lassen

### Zubereitung

- Das Tri Tip nur vom groben Fett befreien und in nicht zu kleine Gulaschstücke (ca. 4 x 4 cm) schneiden.
- Diese in einem großen Bräter oder portionsweise in einer gusseisernen Pfanne mit ein wenig Öl oder Wagyu-Fett (z. B. Art. 1004) scharf anbraten und dann aus dem Topf nehmen.
- Den kleingehackten Knoblauch zusammen mit den kleingehackten Zwiebeln im Bräter anfrittieren.
- Kleingehackte, entkernte Chilis dazu sowie den Kakao, Kreuzkümmel und Lorbeer, Pfeffer und Salz.
- Jetzt das Fleisch wieder dazugeben, die passierten Tomaten ebenfalls dazu geben und alles einköcheln lassen.
- Anschließend die Cola angießen und erneut einkochen lassen. Jetzt Step by Step Rinderbrühe oder Wasser angießen bis alles bedeckt ist.
- Auf mittlerer Hitze gut 2 Stunden schmoren lassen. 30 Minuten vor Schluss die Kidney Bohnen dazugeben, 1 Dose davon komplett mit dem Sud und wieder einkochen lassen. Vor dem Servieren abschmecken!
- Das Chili am besten einen Tag vorher zubereiten, damit es besser ziehen kann!
- Mit frischem Koriander und Sour Cream garnieren, ggf. mit dem Chili-Öl-Mix nachwürzen.

**Guten Appetit!**