



David Loftus 2009/
Dorling Kindersley Verlag

JAMIES CHILI

Bitten Sie Ihren Metzger, die Rinderbrust zu parieren und in Stücke zu schneiden. Wenn Sie selbst Hand anlegen, das Fleisch sorgfältig von Fett und Sehnen befreien und quer zur Faser in 2,5 cm dicke Stücke schneiden.

Jetzt kochen Sie Ihren Kaffee und weichen die getrockneten Chilischoten für einige Minuten darin ein. Dann holen Sie Ihren größten Schmortopf hervor, geben einige Schuss Olivenöl, den Kreuzkümmel, Paprika, Oregano, Lorbeer und die Zwiebeln hinein und schwitzen alles 10 Minuten auf kleiner Stufe an, bis die Zwiebeln weich sind. Die Hälfte der frischen Chilischoten von den Samen befreien und hacken. Die eingeweichten Chilischoten klein schneiden und mit den frischen Schoten, den Zimtstangen, dem Knoblauch, 1 ordentlichen Prise Salz und Pfeffer und 1 Schuss Kaffee unter die Zwiebelmischung mengen. Den restlichen Kaffee, die gehackten Tomaten und die Melasse oder den Zucker unterrühren. Das Fleisch hineingeben und noch einmal kräftig salzen und pfeffern. Zugedeckt etwa 3 Stunden behutsam garen und gelegentlich umrühren.

Das jetzt ganz zarte Fleisch mit zwei Gabeln oder einem Kartoffelstampfer zerpfücken oder zerdrücken. Anschließend die Paprikastreifen und die Bohnen zugeben und alles ohne Deckel weitere 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis das Fleisch zerfällt. Kräftig abschmecken – wenn Sie ein bisschen mehr Zunder vertragen können (wie ich), ist jetzt die Zeit reif für Ihre restlichen Chilis. Dann, wenn Sie mögen, noch 1 dicken Klecks saure Sahne hinein und im Topf servieren. Dazu reichen Sie Reis, Fladenbrot oder Kartoffeln, einen knackigen grünen Salat – und nicht zu vergessen, eine Lage eiskaltes Bier. Mahlzeit!

Jeder sollte ein gutes Chili kochen können und dieses ist ein echter Knüller. Ich habe eine Weile daran gebastelt und das Land der Cowboys hat auf jeden Fall mitgeholfen. Das Fleisch ist preiswert, schmackhaft und verleiht meinem Chili eine perfekte Konsistenz, fast wie Gulasch. Mir lag am Herzen, dass es wirklich Substanz und einen kräftigen, vielschichtigen Geschmack hat. Also habe ich frische und getrocknete Chilischoten gemischt und frische Kräuter zugegeben. Zubereitet habe ich es in alter Cowboy-Manier über dem offenen Feuer. Die Hitze reguliert man dabei am besten durch die Zugabe von Flüssigkeit. Cowboys haben immer Kaffee zur Hand, also habe ich damit experimentiert – es schmeckt einzigartig.

Für 10 - 12 Personen

- 2 kg Rinderbrust, pariert und quer zur Faser in 2,5 cm dicke Stücke geschnitten
- 500 ml heißer Kaffee
- 3 große getrocknete Chilischoten (Ancho, Chipotle oder Poblano)
- Olivenöl
- 2 gehäufte TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 gehäufte TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 gehäufte TL getrockneter Oregano
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 rote Zwiebeln, geschält und gewürfelt
- 3 – 4 frische Chilischoten

- 2 Zimtstangen
- 10 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Dosen (je 400 g) gehackte Tomaten
- 3 EL Melasse (im Reformhaus oder Naturkostladen) oder Rohrohrzucker
- 3 rote, gelbe oder orangefarbene Paprikaschoten, von den Samen befreit und in Streifen geschnitten
- 2 Dosen (je 400 g) Bohnen (Pinto- oder Kidneybohnen)
- nach Belieben: saure Sahne zum Servieren