



# Das echte Chili con Carne

## Zutaten für 4

- » 1 EL getrockneter Oregano
- » 2 EL gemahlener Kreuzkümmel
- » 1 EL getrockneter Salbei
- » weißer Pfeffer aus der Mühle
- » 800 g Rinderhackfleisch *grob durchgedreht*
- » 2 Zwiebeln
- » 6 Knoblauchzehen
- » 8 EL Öl
- » 1 TL Chilibutter - Meersalz
- » 330 ml amerikanisches Bier
- » 1 Dose geschälte Tomaten *ca. 400 g Abtropfgewicht*
- » 1 l Geflügelbrühe
- » 2 Lorbeerblätter
- » 4 Maiskolben *vorgegart und vakuumverpackt*
- » je 75 g Naturjoghurt und saure Sahne
- » 125 g Speiseerquark
- » 12 kleine grüne und gelbe Chilischoten
- » je ½ Bund Koriander und Minze
- » 10 Tomatillos
- » 1 EL geriebene Zartbitterschokolade

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Oregano, Kreuzkümmel, Salbei und Pfeffer in einer großen Schüssel mischen. Rinderhackfleisch hinzufügen und alles gut durchmengen.

---

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

### Zubereitung

1. In einem breiten flachen Topf 4 EL Öl erhitzen und das Rinderhackfleisch bei großer Hitze bräunen. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.

---

2. Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Bratfett bei mittlerer Hitze andünsten. Das Hackfleisch zurückgeben, mit Chili und Salz würzen und mit Bier ablöschen. Brühe und Lorbeerblätter hinzufügen,

alles zudecken und köcheln lassen.

---

3. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und den vorgegarte Mais anbraten, bis er goldbraun ist.

---

4. Joghurt, saure Sahne und Quark in einer Schüssel vermengen.

---

5. Vor dem Servieren die Chilischoten waschen. Kräuter abspülen, trocknen und fein hacken. Tomatillos aus den Hüllblättern entfernen, waschen und grob zerkleinern. Zusammen mit Chilis und Kräutern in das Chili geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

---

6. Schokolade unterrühren und das Chili auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Mit einem Klecks Joghurt-Dip und den gerösteten Maiskolben servieren.