Chilli con Carne mit Chorizo (Spanien)

Zutaten für das Chilli con Carne:

80 g Chorizo
300 g frisches Rinderhack
1 rote Paprika
eine Selleriestange
1 Dose Kichererbsen
zwei Charlotten
1-2 Knoblauchzehen
500 ml Rinderfond
eine Dose gewürfelte Tomaten
3 EL Tomatenmark
eine grüne Chilischote
eine rote Chilischote
75 g Käse geraspelt
½ EL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer

Vor- & Zubereitung:

Die Chorizo in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Dann die Chilischoten halbieren, Strunk und die Samen entfernen und für die Dekoration später ein paar dünne Halbringe abschneiden und auf die Seite legen.

Restliche Chilischote in kleine Stücke schneiden, den Knoblauch schälen und klein hacken, dann die Charlotten schälen und in kleine Würfel schneiden (aber nicht zu klein).

Den Paprika abwaschen, den Strunk und die Samen entfernen, dann in kleine Streifen schneiden. Den Stangensellerie die oberste schale abziehen, dann in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kichererbsen abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.

In einem großen Topf mit etwas Öl das Hackfleisch darin anbraten (kann schön klumpig sein), dann die vorbereiteten Zwiebeln, Knoblauch, Chili dazu geben und kurz umrühren, erst dann das Tomatenmark beimengen und kurz anbraten lassen.

Jetzt das restliches Gemüse (Sellerie, Paprika, usw.) hineingeben, kurz mit an braten. Danach mit dem Rinderfond und den gewürfelten Tomaten ablöschen, gut vermischen dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf mittlerer Stufe 30 Minuten köcheln, aber nicht kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren und gegebenenfalls nachwürzen.

Am besten schmeckt das Chilli con Carne wenn es über Nacht abgedeckt noch „Ruhen“ kann, am nächsten Tag kurz aufgewärmt serviert wird!

Zutaten für den Schmand:

1 Becher Saure Sahne
1 Bund frische Gartenkräuter
(Petersilie, Schnittlauch, usw.)
1/2 Limette
Salz und Pfeffer
geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Die frischen Kräuter waschen und kleinhacken, einen Becher saure Sahne in eine geeignet große Schüssel geben, die Kräuter, ein Spritzer von einer halben Limette dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen!

Serviervorschlag:

Halbtiefe Teller vorwärmen, dann das gut aufgewärmte Chilli con Carne auf die Teller geben, leicht mit dem geraspelten Käse bestreuen.

Die Krönung zum Abschluss ist, einen großen Esslöffel voll mit Kräuterschmand in die Mitte setzen! Dazu eine frische Stange Französischen Baguette!