

Britta's Schokoladen-Chili – mit dem gewissen Etwas

Für 4 Portionen

Zubereitung mit der Prep&Cook XL

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine rote Chilischote (optional)
- 1 EL Öl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Dosen Pizzatomaten
- 250 ml Rinderbrühe
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver (optional, aber genial!)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 Stückchen Zartbitterschokolade (75 %)

Zubereitung:

1. Zerkleinern:
Universalmesser einsetzen.
Zwiebel (1), Knoblauch (1), Chilischote (1, optional) grob schneiden, rein in den Topf.
Stufe 11 / 10 Sek. zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben.
Universalmesser raus, Rühraufsatz rein.
2. Zwiebelmischung anbraten:
1 EL Öl zugeben.
5 Min. / 130 °C / Stufe 3 – ohne Kappe.
3. Hackfleisch anbraten:
500 g Rinderhack zugeben.
6–7 Min. / 130 °C / Stufe 3 – ohne Kappe.
Mit dem Spatel etwas auflockern – es darf schön krümelig werden.
4. Würzen & Tomatenmark:
3 EL Tomatenmark, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprika edelsüß, ½ TL geräuchertes Paprikapulver, Salz & Pfeffer dazugeben.
2 Min. / 100 °C / Stufe 3 – ohne Kappe.
5. Tomaten & Brühe:
2 Dosen Pizzatomaten + 250 ml Rinderbrühe einfüllen.
20 Min. / 95 °C / Stufe 2 – Kappe leicht geöffnet.
Nach 10 Min. einmal mit Spatel durchrühren.
6. Bohnen & Mais vorbereiten:
In der Zwischenzeit 1 Dose Mais & 1 Dose Kidneybohnen abspülen & abtropfen lassen.

7. Finalisieren – mit Schokozauber:
Mais & Bohnen in den Topf geben.
Die 2 Stückchen Zartbitterschokolade dazugeben
5 Min. / 95 °C / Stufe 2 – mit Kappe.
-

Genusstipp von Brodie:

Löffel rein, Seele baumeln lassen, vielleicht ein Klecks Creme Fraîche obendrauf...
und dann einfach nur:
"Mmmh. Ja."