

Das Storytellers-Proben-Chili

Eines ist klar, mit dem Chili, wie das in Texas oder Mexiko gekocht wird, hat unser "deutsches" Chili nix zu tun, schmecken tut's trotzdem. Ein paar Anmerkungen, warum dieses Mal die meisten Sachen aus der Dose kommen:

Frische Tomaten haben bereits jetzt schon nicht mehr die Qualität, wie ich sie haben möchte, da haben geschälte Dosen-Tomaten eindeutig geschmackliche Vorteile. Im Sommer natürlich nur frische, vollreife Ware verwenden.

Kidney-Bohnen aus der Dose sind eine akzeptable Alternative zu frischer (getrockneter) Ware, die Unterschiede sind minimal, aber vorhanden. Im Zweifel ist frisch (getrocknet) natürlich immer besser.

Getrocknete Bohnen mit der dreifachen Menge Wasser gut 2 Stunden auf kleinster Flamme köcheln lassen. NICHT salzen.

Zum Fleisch: Da es sich bei unserem Chili eigentlich um ein Schmorgericht handelt, tut man sich keinen Gefallen, "edle Teile" zu verwenden. Wie in die Bolognese-Sauce gehört aber eigentlich KEIN Hackfleisch aus dem Fleischwolf rein (das ist kein Hack-Fleisch, sondern Wolf-Fleisch).

Last euch beim Metzger oder an der Fleischtheke in einem guten Supermarkt die benötigte Menge Fleisch auf der Maschine so dünn wie möglich aufschneiden, das darf ruhig Fetzen geben, es geht nicht um Schönheit. Anschließend hackt ihr zuhause das Fleisch mit dem Kochmesser klein. Geschmacklich und von der Konsistenz her macht das einen Riesenunterschied zu normalem Hackfleisch.

Bei Chili braucht ihr etwa 1/3 mehr Bohnen als Fleisch, bei Dosenware gilt das Abtropfgewicht.

Bei Dosenware unbedingt die Brühe in ein separates Gefäß abseihen und die Bohnen zunächst in eine Schüssel geben. Nur so habt ihr die Kontrolle über die Flüssigkeitsmenge. Den Sud aus der Dose kann man unbedenklich verwenden, er enthält zwar meist Salz und Zucker, aber auch die Stärke und die Inhaltsstoffe aus der Bohne. Bei den gekochten Bohnen aus der Trockenware behält man ja auch das Kochwasser.

Temperaturen: Immer nur eine gemäßigte Einstellung am Herd wählen, die Skale geht bei mir bis 9, ich gehe maximal bis 6,5.

So, genug der Vorbemerkungen.

Die Menge reicht für sechs bis acht Leute – Band-Mengen eben...

Ihr braucht

1 großen Gänsebräter (oder ähnlich großen, schweren Schmortopf)

3 Pfund Rindfleisch aus der Wade oder vom Zungenstück

½ Pfund Schinkenspeck in Scheiben

8 Dosen Kidney-Bohnen = 2 kg Abtropfgewicht (oder 1 kg Trockenware)

2 kleine Dosen geschälte Tomaten

2 große Salatzwiebeln (Metzgerzwiebeln)

3 Knoblauchzehen (oder mehr)

100 gr (oder viel mehr) Peperoni-Schoten, grün und rot

½ - ¾ Liter Hühner- oder Gemüsebrühe (am besten selbstgemacht, wenn nicht, dann Bio-Brühe von Rapunzel)

100 ml Essig (Melfort)

100 – 200 ml Rotwein

Olivenöl und Butterschmalz

Gewürze: Koriander, Cumin, Pfeffer, Oregano und Koriandergrün (beide getrocknet), 1 bouquet garni mit Rosmarin, Thymian und Lorbeer, schwarzer Pfeffer, Salz. (beim Schmorgerichten bringen es frische Kräuter nicht wirklich.

Vorbereitung:

Peperoni von den Strünken befreien, mit dem Kochmesser alles, inklusive Körnern gaaanz klein hacken,

Zwiebeln grob hacken, Knoblauch zerdrücken und grob hacken, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch zusammen in einem Schüsselchen beiseite stellen.

Schinkenspeck möglichst klein schneiden, beiseite stellen

Kidney-Bohnen abseihen, Flüssigkeit aufheben, beiseite stellen

Selbstgemachte Brühe in der Mikrowelle (ja, genau da) aufkochen. Die Mikrowelle macht nicht nur heiß, sondern tötet im Zweifelsfall auch Keime...

Koriander-Körner, Cumin, schwarzen Pfeffer und Salz (zusammen zwei Esslöffel) mörsern.

Kochen:

Bräter leer aufheizen, gleich die gemörsterten Gewürze dazu, vorsichtig anrösten.

Dann erst Olivenöl und Butterschmalz dazu, zerlaufen lassen, umrühren und den Schinkenspeck dazu geben. Glasig dünsten, nicht anbraten.

Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch dazu, umrühren und so lange dünsten, bis alles schön weich ist, Achtung, Knoblauch darf nicht anbrennen (deshalb zum Beispiel auch die mittlere Temperatur)

Fleisch dazu geben.

Jetzt wird es ernst, denn das Fleisch wird nicht wirklich anbraten, möglicherweise sogar durch den Temperaturschock erstmal Wasser ziehen. Das ist nicht schlimm, ihr braucht nur die Geduld alles so lange zu schmurgeln und immer wieder umzurühren, bis die Flüssigkeit weg ist. Dann erst kann das Fleisch ein bisschen anbraten. Aber Achtung (auch deshalb die mäßige Temperatur), immer aufpassen, umrühren, wieder schmurgeln lassen. Wir wollen ja die berühmte Maillardsche Reaktion auslösen (der Röstaromen wegen). Wenn sich der Satz am Boden nicht mehr allein durch umrühren löst, mit dem Essig ablöschen. Der Essig ist nicht nur wegen des sauren Geschmacks wichtig, die Säure macht aus das Fleisch zart und lässt die Zwiebeln wirklich erst zerkochen.

Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen (wie oben), Oregano und Koriandergrün dazu, je nach Gusto, sollte aber nicht nach Pizza schmecken.

Brühe mehrmals portionsweise zugeben, jeweils einkochen lassen

Ein bisschen was vom Bohnenabsud dazu geben, einkochen lassen, wieder ein bisschen Brühe dazu (je öfter ihr das – in vernünftigen Grenzen – wiederholt, umso besser), dann die geschälten Tomaten dazu, einkochen lassen. Es sollte jetzt so viel Flüssigkeit im Topf sein, dass die Zutaten bereits leicht sämig drin schwimmen. Jetzt die Bohnen dazu.

Umrühren, einen Quall aufkochen lassen (Achtung: brennt jetzt leicht an) und dann auf die allerniedrigste Stufe runter drehen. Bei einem wirklich schwere Top reicht die Warmhaltstufe.

Wenigstens noch eine halbe bis dreiviertel Stunde gut schmoren lassen.

Wer's wirklich scharf mag, kann natürlich mit Habaneros usw. experimentieren. Im Zweifel die ganzen, unverletzten Schoten nur mitschmoren lassen. Aber es gibt ja mutigere als mich.

Die Band war satt und die Probe schön!