

Mexikanisches

Rinderchili

für 8 Personen

2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 frische rote Chilischoten
30 gr. Koriandergrün
Olivenöl
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 TL gemahlener Zimt
3 frische Lorbeerblätter

2 Dosen (à 400 gr.) Tomaten-
stücke
1 kg Beinscheibe vom Rind,
mit Knochen
1 Dose Kidney-Bohnen
2 Paprikaschoten (grün/rot)
4 Frühlingszwiebeln
150 gr. Kirschtomaten
Olivenöl
Weißweinessig
Joghurt zum Servieren

Backofen auf 170°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und mit den Chilischoten und den Korianderstielen fein hacken. Anschließend in einen Schmortopf geben, Olivenöl und Gewürze (inkl. Lorbeerblätter) dazugeben und 15 Min. anschwitzen. Regelmäßig umrühren und evtl. etwas Wasser dazugeben.

Danach die gehackten Tomaten und 2 Dosen Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Inzwischen die Beinscheiben mit Salz und Pfeffer einreiben, ebenso mit Olivenöl. Das Fleisch in die Sauce legen, Deckel drauf und 5 Stunden im Ofen schmoren. Nach der Hälfte der Zeit umrühren und falls nötig, mit etwas Wasser verdünnen. 20 Min. vor Ende der Garzeit die Bohnen dazugeben.

In der Zwischenzeit aus den Paprikaschoten, den Frühlingszwiebeln, den Kirschtomaten und dem Koriandergrün eine Salsa herstellen - alles würfeln bzw. hacken und mit Salz/Pfeffer, Essig und Öl abschmecken. Das Fleisch vom Knochen lösen und unterrühren. Das Chili nochmals abschmecken, mit Koriandergrün bestreuen und mit der Salsa und dem Joghurt servieren.

Guten Appetit♥