

CHILI CON CARNE

„SÜSSE SÜNDE & WILDER WESTEN“

Sanfter BBQ-Rauch trifft auf dunkle Schokolade

Einleitung: Stell dir vor, wie der Duft von sanftem BBQ-Rauch und ein Hauch von dunklem Kakao durch die Küche zieht. Dieses Chili ist eine Umarmung im Topf: Dank des No 1 Classic BBQ Rub erhält es eine tiefgründige Würze, die durch ein Stückchen Zartbitterschokolade samtig-weich abgerundet wird. Ohne die brennende Schärfe der Chili, dafür mit vollmundigem Aroma – ein Fest für kleine Entdecker und große Genießer!

ZUTATEN

Basis & Fleisch

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderfond oder Gemüsebrühe
- Etwas Öl zum Anbraten

Würze & Textur

- 2 TL „No 1 Classic BBQ Rub“
- 1 Dose (400 g) stückige Tomaten
- 1 Dose (400 g) Kidneybohnen
- 1 kleine Dose (150 g) Mais
- 20 g Zartbitterschokolade (min. 70%)
- 1 TL Honig

ZUBEREITUNG

1. Das Fundament:

Erhitze das Öl in einem Schmortopf. Brate das Hackfleisch kräftig an, bis es eine schöne Farbe und Röstaromen hat. Gib dann die Zwiebeln und den Knoblauch dazu und dünste sie mit an.

2. Die Würze:

Rühre das Tomatenmark unter und lass es kurz mitrösten. Jetzt kommen genau 2 TL vom No 1 Classic BBQ Rub hinzu. Der enthaltene Rohrohrzucker karamellisiert ganz leicht und verbindet sich herrlich mit dem Fleisch.

3. Geduld zahlt sich aus:

Lösche mit dem Fond und den stückigen Tomaten ab. Lass das Chili bei kleiner Hitze für mindestens 30–45 Minuten sanft köcheln.

4. Das Finale:

Rühre die Kidneybohnen, den Mais sowie die Schokolade und den Honig unter. Lass die Schokolade langsam schmelzen – sie gibt der Sauce eine unglaubliche Tiefe und einen seidigen Glanz.

5. Präzision:

Probiere nun einen Löffel. Wenn du merkst, dass das Aroma noch einen Tick mehr Kraft vertragen kann, gibst du vorsichtig noch etwas vom No 1 Rub hinzu.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Ein Chili con Carne, das durch die Schokolade fast schon aristokratisch wirkt. Servede es mit einem Klecks Schmand. Und denk dran: Der No 27 Streuer (für die extra Schärfe) bleibt für die „scharfen“ Gäste griffbereit auf dem Tisch!