

Recept: Chili Con Carne



Een heerlijke, hartige stoofschotel met rundergehakt, rode bonen en Mexicaanse kruiden. Perfect voor koude dagen en groepen.

Afbeelding: Cookido



Aantal personen:
20 personen



Tijd:
150 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Uien	10	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Knoflook	10 teentjes	gehakt
<input type="checkbox"/> Olijfolie		
<input type="checkbox"/> Selderijstengels	15	brunoise
<input type="checkbox"/> Wortel	15	brunoise
<input type="checkbox"/> Rode paprika	10	brunoise
<input type="checkbox"/> Rode chilipeper	5	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Rundergehakt	5000 g	
<input type="checkbox"/> Boter	Klontje	
<input type="checkbox"/> Kaneelstokje	2	
<input type="checkbox"/> Kruiden (Komijnpoeder, paprika, laurier, tijm, korianderpoeder, oregano - Mexicaanse kruiden)	3 eetlepels	

<input type="checkbox"/> Rode wijn	750 ml	
<input type="checkbox"/> Rode bonen	2.000 g	uit blik
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	700 g	
<input type="checkbox"/> Tomatenstukjes	1.000 g	uit blik
<input type="checkbox"/> Mais	750 g	
<input type="checkbox"/> RundsBouillon	2 l	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

Bereidingswijze

Groenten Voorbereiden

- Snipper de uien fijn en hak de knoflook in stukjes.
- Spoel de selderij en verwijder het loof. Snij de stengels eerst overlangs en vervolgens in kleine blokjes.
- Schil de wortel en snij in brunoise.
- Was de rode paprika, snij in dunne reepjes en vervolgens in blokjes.

Groenten Stoven

- Zet een ruime stoofpot op een matig vuur. Stoof de stukjes ui en de knoflook in olijfolie.
- Zet na een paar minuten het vuur zachter en voeg de selderij en wortel toe. Roer goed om.
- Snij de rode chilipeper overlangs in twee. Verwijder de zaadjes. Hak de chili in piepkleine stukjes en doe ze bij de groenten.
- Voeg de rode paprikablokjes toe en stoof de mengeling zo'n 10 minuten en roer regelmatig.
- Voeg alle kruiden toe en laat ze meestoven, zodat er meer smaak vrij komt.

Gehakt Bakken en Kruiden

- Verhit intussen een braadpan en smelt er een klontje boter in. Doe het gehakt in de pan en bak het op een stevig vuur.
- Prak er af en toe in met een vork, maar overdrijf niet, zodat er voldoende 'stukken' vlees overblijven.
- Doe het vlees bij de groenten.
- Voeg de geconcentreerde tomatenpuree toe en laat deze kort bakken, zodat de zure smaak verdwijnt.
- Schenk er de rode wijn bij en roer alles grondig om. Laat de alcohol weggkoken.

Samenstellen en Suddereren

- Voeg tomatenblokjes uit blik en de rundsbouillon toe.
- Laat de chili con carne minstens 45 minuten sudderen op een zacht vuur.
- Voeg de bonen en de mais toe en laat alles nog een 20 minuten doorsuddereren
- Proef en kruid het gerecht indien nodig met een beetje peper van de molen en zout.