

Mortens-lille-fristed

- Et hyggeligt sted på nettet..

Chili John's texas chili



Frysning: Ikke fryseegnet.



Tilberedningstid: Ca. 2 dage.



Indsendt af: Chili John

Forord:

Opskriften på Chili Con Carne har været meget populær, men oftest misbrugt til en gang millionbøg med bagte bønner og gjort uspiselig stærk af for meget chili. Her er opskriften på den Texas Chili, som har givet mig mit navn.

Vareforbrug til 4 personer:

250 g hakket løg
250 g bacon (i tern)
4 fed finthakkede hvidløg
1 kg oksetykkam
1 spsk. stødt spidskommen
1 tsk. peber
2 ds. hakket tomat (neutral smag)
1 krus kaffe
1 god øl
2 tsk. grønsagsbouillon
2 spsk. oregano
salt (efter smag og behag)
1 spsk. hakket jalapeño
olie til stegning
2 ds. chilibeans / bønner

Sådan skal man gøre:

1. Løg og kød svitses i en tykbundet gryde ved god varme. Spidskommen, hvidløg og peber kommes i.
2. Derefter kommes kaffe, de hakkede tomater og ølet i, lidt bouillon skader heller ikke. Derefter følger organo og de hakkede jalapeño.
3. Lad chilien stå og simre mindst et par timer, til kødet er mørt. Smag til med salt og juster styrken med lidt ekstra chili.
4. Hvis chilien er ved at blive for tør, kan der spædes med lidt øl eller en sjat kaffe. Slutresultatet skal være en lettere grødet konsistens, skabt uden jævning.
5. For at gøre retten lidt mere økonomisk, kommes 2 ds. chilibeans i (mange Texanere mener, at det er helligbrøde at komme bønner i en chili; men der er langt til Texas).
6. Chilien bliver endnu bedre, hvis den er påbegyndt dagen før.
7. Når kogningen genoptages falder kødet fra hinanden i trevler og bliver dejlig svampet. Desuden afrundes skrapheden fra krydringen, så styrken kommer snigende.
8. Spis godt brød til eller rul chilien i en hvedetortilla.

Tips:

Bemærk: At de 3 meget vigtige smagsingredienser i Texas-chilien er hvidløg, oregano og spidskommen. Lad nu være med at fedte med/spare på krydderierne.

