



JERNEJ KITCHEN

CHILI CON CARNE

Intenzivnega, slastnega okusa

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	90	MINUT

MEŠANICA ZAČIMB

- 1 čajna žlička celega popra
- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 3 celi klinčki
- 1/2 čajne žličke pimenta
- 1/3 janeževe zvezde
- 2 manjša čilija
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu
- 1/2 čajne žličke mlete kave

CHILI CON CARNE

- 3 čebule
- 3 stroki česna
- 2 večja korenja
- 5 žlica olivnega olja
- 1 kg mlete govedine (podplečje)
- 200 ml rdečega vina
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- 2 žlici brandya (poljubno)
- 500 g pasiranih paradižnikov
- 600 g goveje jušne osnove ali vode
- 200 g koruze, iz pločevinke
- 800 g rdečega fižola, iz pločevinke

MEŠANICA ZAČIMB

Vse začimbe zmeljemo v kavnem mlinčku ali v terilniku začimb. Shranimo do nadaljne uporabe.

ČEBULA, ČESEN, KORENJE

Čebulo sesekljamo. Česen in korenje nastrgamo (porabimo najmanjše luknje). Na zmeren ogenj pristavimo ekonom lonec. Dodamo 3 žlice olivnega olja ter čebulo, česen in korenje. Pražimo 10 minut, da se sestavine zmehčajo in postanejo lepe, zlate barve. Po petih minutah dodamo žličko naše mešanice začimb. Po desetih minutah dodamo 1dc vrele vode, odstavimo in vse skupaj prestavimo v večjo skledo.

NASVET

Bodimo pozorni, da vse postrgamo iz posode, saj izgubimo drugače veliko okusa.

MLETO MESO

S papirnato kuhinjsko brisačko obrišemo dno ekonom lonca. Ponovno pristavimo na zelo močan ogenj. Dodamo 1 žlico olivnega olja in polovico mletega mesa. Pražimo 7 minut. Dodamo polovico rdečega vina. Odstavimo z ognja ter prestavimo v skledo k praženi zelenjavi. Ekonom lonec zopet postavimo na ogenj ter ponovimo postopek s preostalim mesom ter rdečim vinom.

NASVET

Bodimo pozorni, da vse postrgamo iz posode, saj izgubimo drugače veliko okusa.

KUHAMO

Prazen ekonom lonec zopet pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo koncentrirano paradižnikovo pasto in jo pražimo 1 minuto. Dodamo brandy, dobro premešamo. Dodamo mešanico pražene zelenjave ter mlete govedine. Dobro premešamo.

10 g temne čokolade (vsaj 70% kakava)

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

2 žlici tabasco

100 g creme fraiche / kisle smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

mlinček za kavo / terilnik začimb

ekonom lonec

papirnate brisačke

kuhalnica

skleda

Dodamo čajno žličko naše mešanice začimb in kuhamo 2 minuti. Dodamo pasirane paradižnike in 600ml goveje jušne osnove ali vode. Varno namestimo pokrov in kuhamo pod polnim pritiskom 1 uro.

NASVET

[V kolikor nimamo ekonom lonca, lahko kuhamo v navadnem loncu 3 ure, z rednim mešanjem.](#)

KUHAMO

Po eni uri izpustimo ves pritisk iz lonca, dvignemo pokrov ter dodamo koruzo, fižol, čokolado ter čajno žličko naše mešanice začimb. Dobro premešamo in dobro solimo. V kolikor imamo radi gostejši chili con carne, pustimo jed takšno kot je, drugače dodamo vročo vodo in prilagodimo gostoto.

POSTREŽEMO

Chili con carne postrežemo s tortiljami ali rižem. Za dodaten okus pa močno priporočava žlico creme fraiche ali kisle smetane. Odlično pa se k jedi poda tudi Tabasco omaka, na žaru pečena koruza ali paprika. Vse skupaj potresemo s svežimi koriandrovimi listi.