

Chili con Carne mit Kaffee - Ein Genuss für Feinschmecker



Mit der Geheimzutat Kaffee wird Euer Chili con Carne noch aromatischer. Der Kaffee verleiht dem Chili con Carne nicht nur ein gewisses Extra, sondern kurbelt durch die Schärfe aus der Chilischote die Fettverbrennung an. Hier ist ein einfaches Rezept:

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 4 EL Tomatenmark
- 200 ml Kaffee
- 250 g Kidneybohnen (Dose; Abtropfgewicht)
- 200 g Mais (Dose, Abtropfgewicht)
- 300 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 Chilischote
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Vollrohrzucker
- ½ TL Salz

Zubereitung Chilisoße

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Hackfleisch zufügen und krümelig braten.
2. Paprikaschoten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und würfeln. Zusammen mit Tomatenmark in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten mit anbraten. Chili con Carne mit Kaffee ablöschen.
3. Bohnen und Mais abtropfen lassen. Chilischoten waschen, entkernen und klein hacken. Und alles zusammen mit den gestückelten Tomaten zur Hackfleischmischung geben und unterrühren.
4. Schließlich Chili con Carne mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Zucker und Salz würzen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Tipp: Wer will, kann sein Chili con Carne mit etwas saurer Sahne anrichten.



Die Zugabe von Kaffee zu Chili con Carne kann mehrere Vorteile bieten:

- Der Kaffee verleiht dem Chili eine tiefe, reiche und leicht bittere Geschmacksnote, die das Aroma des Gerichts intensiviert und ihm eine komplexe Tiefe verleiht. Der Kaffee kann die vorhandenen Gewürze und Aromen im Chili hervorheben und ergänzen, was zu einem ausgewogeneren Geschmack führt.
- Kaffee kann dazu beitragen, die Konsistenz des Chilis zu verbessern, indem er eine leicht dickflüssige Textur verleiht und die Soße gleichmäßiger macht.
- Das enthaltene Koffein im Kaffee kann dazu beitragen, die Sinne zu stimulieren und die Wachsamkeit zu erhöhen, was das Essen zu einem aufregenden Geschmackserlebnis machen kann.
- Die Verwendung von Kaffee in Chili con Carne kann zu Gesprächen und Diskussionen über den einzigartigen Geschmack und die Zubereitung des Gerichts führen, was zu einer unterhaltsamen Essenszeit beiträgt.

Es ist wichtig zu beachten, dass die Zugabe von Kaffee in Chili con Carne eine persönliche Vorliebe ist und nicht jedermanns Geschmack entsprechen mag. Es ist ratsam, die Menge an Kaffee je nach Vorlieben anzupassen, um das gewünschte Geschmacksprofil zu erreichen.

Wenn Ihr keinen Kaffee mögt: Kein Problem, einen ähnlichen kulinarischen Effekt erreicht Ihr, wenn Ihr dunkle Schokolade raspelt und mit zum köchelnden Chili con Carne gebt. Je höher der Kakaoanteil, desto intensiver wird der Geschmack. Guten Appetit!