



Chili con Carne-Variante vom Walisischen Rind (g.g.A.) mit Chorizo, Orange und Schokolade

Zutaten

- 900 g magere Nacken- oder Schultersteakwürfel vom Walisischen Rind
- 1 Zwiebel, geschält, je nach Größe in Viertel oder Achtel geschnitten
- 1 rote Chili, entkernt und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 400 g geschälte stückige Tomaten aus dem Glas/der Dose
- 400 g Kidneybohnen, vorgekocht und gespült
- 150 ml roter Wein
- 150 ml Rinderbrühe
- 5 ml (1 TL) Cayennepfeffer
- 5 ml (1 TL) Kreuzkümmel
- Saft und Schale einer unbehandelten Orange
- 50 g rohe Chorizo-Wurst, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 – 3 Reihen einer Zartbitter-Schokoladen-Tafel (nach Geschmack)

Dazu: gebackenes Pita-Brot und saisonaler Salat

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Alle Zutaten außer der Schokolade mit Walisischen Rindfleischwürfeln in einen großen Bräter mit Deckel geben.
3. Gut verrühren und vermengen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden garen, bis das Fleisch zart ist.
5. 20 Minuten vor Schmorende die Zartbitterschokolade im Chili auflösen und ebenmäßig einrühren.
6. Mit Pita-Brot und saisonalem Salat servieren.



Personen: 6

Zubereitungszeit:
150 Minuten

Küche:
südamerikanisch

Zuschnitt:
Nacken-/Schulter-
Steak