



## **Coffee Chili**

### **Zutaten (6-8 Personen):**

30 ml Öl  
2 Zwiebeln, gehackt  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
500 g Rinderhack  
500 g Rinder-Gulaschfleisch, fein gewürfelt  
1 gr. Dose Tomaten, mit Flüssigkeit, aber etwas zerdrückt  
250 ml dunkles Bier  
200 ml Kaffee  
2 kl. Dosen Tomatenmark  
200 ml Rinderbrühe (aus Instant zubereitet) 50 g brauner Zucker  
3 EL Chilipulver  
1 TL gem. Kreuzkümmel  
1 TL Backkakao  
je 1/2 TL getr. Oregano und gem. Koriander (besser frischer Koriander)  
Salz und Pfeffer  
3 Dosen Kidneybohnen, abgegossen  
3 kl. frische Chilischoten, entkernt und fein gewürfelt (oder weniger)

### **Und wie mache ich daraus das Coffee Chili?**

1. Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Fleischwürfel, Hackfleisch zehn Minuten schön anbräunen.
2. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen dazugeben) und abschmecken - ruhig erst mit weniger Chilischote anfangen.
3. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eineinhalb Stunden garen. Dann die Bohnen hinzufügen.
4. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, eventuell etwas weitere Brühe oder Bier hinzufügen.

Das Rezept ist wohl im Jahre 1999 als Sieger Chili des "Statewide Chili Championship" hervorgegangen. Entdeckt auf der Seite [www.usa-kulinarisch.de](http://www.usa-kulinarisch.de).

Guten Appetit wünscht das Chililand.

*Rezepte auch unter: [www.chililand.de](http://www.chililand.de)*