



Gates of Hell

Zutaten (12 Personen):

- 4 EL Olivenöl
- 2 kg Rinderbraten (nicht allzu mager)
- 1,5 kg Schweinenacken
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 1 Dose dunkles Bier
- 1 Tube Tomatenmark
- 4 gr. Dosen Tomaten
- 2 grüne Paprikaschoten, klein gehackt
- 3 EL Chilipulver (am Besten aus der Ernte zuvor selbst hergestellt)
- 1 TL gem. Piment
- 1 TL gem. Kreuzkümmel (frisch gemahlen bringt das Beste Aroma)
- 1/2 TL gem. Koriander
- 1 EL Sojasoße
- 1/2 TL getr. Oregano
- 1 TL frische Caribbean Red oder andere getrocknete scharfe Chilischoten, gehackt
- 2 TL Dave´s Gourmet Hurtin Habanero Sauce (oder auch Tabasco, oder..)
- 1 Schnapsglas Whiskey (für den rauchigen Geschmack)
- 3 EL Maismehl (bzw. je nach gewünschter Konsistenz)

Und wie mache ich daraus das Tor zur Hölle?

1. Fleisch in feine Würfel (kleiner als für Gulasch, vielleicht 1/2 cm Kantenlänge) schneiden.
2. In einem großen Topf mit Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer braun anbraten.
3. Alle weiteren Zutaten (bis auf das Maismehl) dazugeben, die Tomaten dabei gut zerdrücken und gut mischen.
4. Die "Brühe" abschmecken und nach Geschmack würzen (bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen).
5. Maismehl hinzugeben und immer mal wieder gründlich rühren, da sonst das Maismehl ansetzt.
6. Das Chili eine weitere Stunde köcheln lassen und immer wieder umrühren.... fertig.

Also wer keine Dave´s Gourmet Hurtin Habanero Sauce, Ring of Fire oder ähnliches da hat, kann auch gerne auf Tabasco zurück greifen.
Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de