

Chili con Kaffee

Zutaten für 4 – 6 Personen:

3 kleine Dosen Kidneybohnen
700 g Hackfleisch
2 kleine Dose Pizzatomaten
2 EL Tomatenmark
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
300 ml Rinderbrühe
300 ml Altbier
400 ml starken Espresso
1 TL Kakaopulver
1 EL brauner Zucker
1 TL Kurkuma
Chilipulver, Oregano, Koriander
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einem großen Topf mit Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Die flüssigen Zutaten zugeben.
- Kakaopulver, Pizzatomaten und Tomatenmark unterrühren.
- Alles fünf Minuten aufkochen lassen.
- Bohnen hinzufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
- Mit dem Zucker und den Gewürzen scharf abschmecken.
- Je nach gewünschter Konsistenz evtl. weitere Brühe oder Bier hinzufügen.