EN STOR GRYDE CHILI CON CARNE



En god lækker chili con carne er bare lækker bålmad!

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. 4-6 personer

Det skal du bruge:

500 g hakket oksekød

3 løg, finthakket

3 fed hvidløg

500 g snakcpeber

2 dåser kidneybønner

3 stk. gulerødder, skåret i små tern

1 tsk koriander

1 tsk spidskommen

1 tsk kanel

1 spsk balsamicoeddike

Ca. 50 g mørk chokolade

Chilipulver eller frisk chili

Salt og peber

Vand

Smør og rapsolie til stegning

Sådan gør du:

1. Peberfrugt og gulerødder svitses godt af med lidt smør og rapsolie i en gryde.
2. Tilsæt og sauter løg og hvidløg.
3. Tilsæt kødet (Kødet kan med fordel brunes af på en seperat pande, for at give det lidt farve.)
4. Med en smule vand kan man koge panden af og tilsætte dette sammen med tomater og krydderierne.
5. Når det har simret i en lille time, er det stid til at komme chokolade og kidneybønnerne i.
6. Retten er klar til servering efter en sidste tilsmagning.
7. Som tilbehør kan man evt. bage et godt brød eller servere med ris og en skefuld creme fraiche på toppen.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter