

## Feines Whisky Chili

700 g Hackfleisch

1 Zwiebel

½ Gemüsezwiebel

2 Zehen Knoblauch

300 g geschälte Tomaten mit dem Sud (Dose)

500 g Kidneybohnen (Dose)

1 Paprikaschote, rot

1 Paprikaschote, gelb

5 Chilischoten (z. B. Peter Pepper, um ungefähr den Schärfegrad

zu bestimmen, haben sie nicht eine

interessante Form?)



250 g Erbsen (Dose)

250 g Mais (Dose)

3 Stücke Zartbitter-Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)

Saft von 1 Zitrone

200 ml aufgebrühter schwarzer Kaffee

2 Teelöffel Senf

1 Dram mild rauchiger Whisky, z. B. Talisker Skye (wir nehmen zum Kochen natürlich keinen 100,- Euro-Whisky)



Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander, Oregano

### Vorbereitung:

Wir verwenden hier Gemüse aus der Dose, das schon vorbehandelt ist. Man kann natürlich auch frische Kidneybohnen, Erbsen und Mais verwenden, die aber dann vorher teilweise mehrere Stunden in Wasser quellen und danach vorkochen müssen. Bei getrockneten Kidneybohnen ca. 12 Stunden quellen und 1 Stunde vorkochen.



**Zubereitung:**

Die Zwiebeln hacken und in reichlich kräftigem Olivenöl anbraten. Anschließend das Hackfleisch zugeben und darin ordentlich anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen, pressen und hinzugeben, anschließend mit den geschälten Tomaten mit dem Saft ablöschen. Die Tomaten zerkleinern und mit dem Senf und dem Kaffee dazu geben. Nach Geschmack mit den Gewürzen abschmecken und die zerkleinerten Chilischoten komplett hinzugeben (mit Kernen). Ca. 20 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze köcheln lassen (wir passen auf, dass es nicht anbrennt!).

Wenn Flüssigkeit fehlt, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Die Paprikaschoten putzen, würfeln und hinzugeben. Ebenfalls die Schokolade zerkleinern und hinzufügen. Immer wieder gut mischen.

Nach etwa 10 Minuten das restliche Gemüse hinzugeben (Kidneybohnen, Mais, Erbsen). Den Dram Whisky hinzufügen. Noch einmal ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei das Gericht mit den angegebenen Gewürzen und dem Zitronensaft erneut gut abschmecken.

Heiß servieren mit Baguette-Brot und Sauerrahm (Sauerrahm mildert die Schärfe, für alle die gerne scharf essen, kann man ihn weglassen)



Anmerkung: Es bietet sich an, dieses hervorragende Gericht nicht am Vorabend eines Tages zu essen, an dem Sie einen öffentlichen Auftritt planen...

**Guten Appetit!**