



Chili con carne

Denne ret er ideel til de kolde måneder. Du bestemmer selv, hvor stærk retten skal være. Du kan vente med at komme chili i og tage en portion fra til dem, der ikke kan lide den stærk. De tørrede bønner kan evt. erstattes med kartofler i tern. Både rødvin og hvidvin passer fint til retten. Prøv fx en eksotisk hvidvin på Gewürztraminer-druesort for en spændende mad & vin-kombination. Eller en blød og frugtig rødvin for en total comfort-food oplevelse.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 90 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 100 g tørrede bønner eller 1 dåse kidney- eller brune bønner
- 800 g hakket oksekød (gerne inderlår eller tyksteg skåret i tern, ellers hakket oksekød)
- 125 g bacon (gerne flæsk skåret i tern, ellers baconskiver klippet i små stykker)
- 1 løg, finthakket
- 2 fed hvidløg, pressede
- 1 rød peber i små tern
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 god knivspids stødt nellike
- 1 god knivspids stødt muskatnød
- 1 god knivspids kanel
- 1 knivspids stødt cayennepeber
- 1 knivspids stødt kommen (ikke spidskommen!)
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. friskkværnet peber
- 1-2 chili, friskhakket
- Evt. 1 god sjat rødvin
- ½ oksebouillonterning
- 2-3 dl kogende vand
- Evt. mere oksebouillon til at spæde op
- 1 spsk. kakaopulver (ikke Nesquick, men 100 % ren kakao!) rørt op i lidt kogende vand



Til denne ret anbefaler vi



Estampa Gold Carménère

Vina Estampa

Colchagua Valley, Chile

Varenr. 5048236



Gewurztraminer Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1488336



Ribera del Duero, La Planta

Bodegas Arzuaga

Ribera del Duero, Spanien

Varenr. 3167536



Edmeades Zinfandel

Edmeades Vineyards

Californien, USA

Varenr. 6444936





- 1 spsk. tørret oregano
- Salt

Tilbehør: creme fraiche, tortilla chips, løse majs, kogte løse ris, guacamole eller avocadoskiver, friskhakket forårsløg, majsbrød, friskhakket chili og limebåde.

Fremgangsmåde

Aftenen før: Rettens konsistens bliver bedst, når den laves med tørrede bønner. De tørrede bønner skal ligge i vand i ca. 12 timer.

På dagen: Hæld vandet fra bønnerne og skyld dem godt igennem. **VIGTIGT:** Kom bønnerne i en lille gryde og kog i frisk vand i 20. min. Hæld vandet fra og skyld bønnerne en gang mere. Denne procedure er med til at fjerne toksinerne i bønnerne - det er ikke nok at simre, vandet skal koge.

Brun bacon i nogle minutter i en stor gryde, tilføj så løg og hvidløg og svits i 5 min., uden at de får farve. Kom kødet i og brun det. Kom alle de andre ingredienser i, inkl. de afdryppede bønner - undtagen kakao, oregano og salt. **VIGTIGT:** Hvis du bruger dåsebønner, skal disse tilføjes senere.

Lad det hele simre i 1 time med låg. Retten er klar, når både bønnerne og kødet er helt mørt. Rør af og til i gryden og kom lidt ekstra bouillon ved, hvis der mangler væske. Rør kakaopulveret i lidt kogende vand og kom det i gryden sammen med oregano. Bruger du dåsebønner, tilsættes de samtidig med kakaopulveret. Rør rundt, smag til med salt, og varm godt igennem lige inden servering.

Portionen er stor, det er med vilje, da retten er også lækker dagen efter!