



Chili con carne aus dem Dutch oven

Zutaten (8 Portionen)

1.000 g Rinderhack	in etwas
Öl	anbraten.
6 klein gewürfelte Zwiebeln und 4 klein gehackte Knoblauchzehen	dazu. Den Deckel für ca. 2 Minuten schließen.
2 EL Tomaten-Paprikamark, 3 gewürfelte Paprika	hinzugeben, den Deckel nochmals für ca. 2 Minuten schließen.
200 ml Kaffee	dazu, ggf. Deckel schließen, einreduzieren.
3 Dosen gehackte Tomaten, 1 Dose passierte Tomaten, 1 Dose Mais, 2 Dosen Kidneybohnen, 1 Habanero und Saft einer Limette	dazugeben, danach mit
1 TL Salz, 2 TL Zucker, 4 EL Brühe 3 TL scharfes Paprikapulver, 4 TL Oregano	würzen und
100 g Schokolade (70 % Kakao)	hinzufügen. Deckel für ca. 30 Minuten schließen,
Habanero entfernen!!!	ggf. nachwürzen und Flüssigkeit reduzieren.