

RED HOT CHILI



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 kg Rinderschulter
- 100 g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Herbaria Kreuzkümmel
- 1 EL Herbaria Paprika edelsüß
- 1 EL Herbaria Majoran
- 2 TL "Red Hot Chili Curry"
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g stückige Tomaten (Dose)
- 500 ml Fleischbrühe
- 200 ml Dinkel-Weizenbier oder Weizenbier
- 1 Dose Kidneybohnen (ca. 200 g Abtropfgewicht)
- 4 cl Whisky (z. B. „Slyrs“)
- "Sizilianisches Steinsalz" aus der Mühle
- "Trio Noir" Pfeffer aus der Mühle

Red Hot Chili

Das Rindfleisch etwa 2 cm groß würfeln, den Speck 5 mm klein würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen und ebenfalls würfeln und zwar eher grob. Die Speckwürfel mit dem Olivenöl kurz anbraten – in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem flachen Topf. Rindfleisch zugeben und mit dem Speck goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Fleisch und Speck aus der Pfanne nehmen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in das heiße Fett geben und ca. 5 Minuten dünsten. Möhren zugeben, mit Kreuzkümmel, Paprika, Majoran und „Red Hot Chili Curry“ würzen, 5 Minuten schmoren. Tomatenmark kurz mit dem Gemüse schmoren. Mit Rinderbrühe, Tomaten und Bier ablöschen. Das Fleisch wieder in den Topf geben, bei schwacher Hitze 50 Minuten ohne Deckel kochen lassen. Zuletzt die Kidneybohnen unterrühren, 10 Minuten köcheln und mit „Sizilianischem Steinsalz“, „Trio Noir“ Pfeffer, „Red Hot Chili Curry“ und Whisky abschmecken.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte