

CHILI CON CARNE

4 personer

2 store løg (300 g)
3 fed hvidløg
1 spsk. olie
450 g mager hakket oksekød (maks. 10% fedt)
1 tsk. spidskommen
1-1½ tsk. stødt chili
1 tsk. tørret oregano
1 dåse hakkede tomater (425 g)
1 dl rødvin (eller vand)
1 oksebouillonterning
1 kanelstang
2 dåser kidneybønner
½-1 tsk. brun farin
1 tsk. balsamicoeddike
Salt
Peber
150 g cremefraiche 9%
Hakket persille eller andet drys (kan udelades)



Hak løg og hvidløg fint og svits det i olie. Tilsæt oksekød og gennemsteg det. Drys med spidskommen, stødt chili samt oregano. Tilsæt hakkede tomater, rødvin (vand), bouillonterning og kanelstang. Dræn vandet fra bønnerne og kom dem i gryden. Lad retten simre 15-20 minutter.

Smag til med farin, balsamicoeddike samt salt og peber. Tilsæt mere stødt chili, hvis retten skal være stærkere.

Server chili con carne med en klat creme fraiche og evt. grønt drys over.