



Musi-Stars kochen zuhause

Lauser Chili mit Reis von Markus Ponhold

Zutaten für 4 Personen:

700g Faschiertes vom Rind, 250g passierte Tomaten, 125ml Portwein, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 300g Wachtelbohnen oder rote Bohnen, 150g Mais, 300ml Wasser, 1 Suppenwürfel Rind, 1 geh. EL Tomatenmark, 1 geh. EL Paprikapulver mild, 1 TL Chili Powder, ½ bis 1 TL Cayennepfeffer (je nachdem wie scharf man es mag) 1 TL Zucker, Öl zum Anbraten, Salz und Pfeffer zum Würzen. 300g Basmati Reis, 1 EL Butter, Salz

Zubereitung:

Für das Lauser Chili Zwiebel & Knoblauch fein würfeln und in einem großen Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Öl ein paar Minuten dünsten, danach das Faschierte hinzufügen und bei hoher Hitze ein paar Minuten anbraten bis das Fleisch Farbe nimmt. Wenn der ausgetretene Fleischsaft verkocht ist Hitze wieder zurücknehmen, Tomatenmark, Paprikapulver, Chili Pulver, Cayennepfeffer hinzufügen und kurz anschwitzen. Jetzt das Ganze mit dem Portwein ablöschen und kurz einköcheln lassen, dann die passierten Tomaten, Wasser, Suppenwürfel und Zucker hinzufügen. Nach ein paar Minuten die Bohnen und den Mais unterrühren und das ganze leicht köcheln lassen bis das Lauser Chili schön sämig und nicht zu flüssig ist. Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann zugedeckt bei ganz kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen!

Für den Reis einen großen Topf mit genügend Wasser füllen, salzen und Wasser zum Kochen bringen, Reis hinzufügen und 11 Minuten köcheln lassen. Nach der Kochzeit Reis abseihen, im Topf die Butter zerlassen, den Reis zurück in den Topf geben mit der Butter vermengen und zugedeckt noch 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.