

# Tiger Chili (Tex-Mex)

Beigesteuert von Thomas

Tony's Famous 'Tiger' Chili

(6 - 8 Personen)

In einem großen, gußeisernen Topf erhitzt man

reines Pflanzenöl (den Boden etwa 1/4 hoch bedeckt

4 mittelgroße Zwiebeln, grob gehackt, dazugeben und gelb werden lassen

1/2 Kilo Tigerfleisch sorgfältig anbraten, dann gleichzeitig dazugeben:

- 2 Dosen (je 800g) geschälte Tomaten
- 2 kleine Dosen doppelt konzentriertes Tomatenmark
- 1/2 Flasche Bier (am besten dunkles oder Bockbier)
- etwas Salz (keinen Pfeffer)
- 1 Teelöffel Tabascoso
- 2 - 3 gehäufte Esslöffel mexikanisches Chilipulver

Die Tomaten mit einem Holzlöffel zerdrücken. 25 bis 35 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen und abschmecken. Man kann zusätzlich bis zu 2 Esslöffel Chilipulver (Pulver) dazugeben. Das Chilipulver ist mild - man sollte eher zuviel als zuwenig davon nehmen. Der Chilligeschmack sollte dominieren!

Dann:

3 - 4 Dosen (je 400g) Kidney Beans (rote mexikanische Bohnen) in ein Sieb schütten und sorgfältig waschen (wichtig!) und mit 1 Dose Maiskörnern (ca. 250 - 350g) zusammen in den Chilipotf geben und alles noch einmal 10 - 20 Minuten ganz leicht kochen lassen.

Maisbrot sollte mit auf den Tisch. Auch ein gutes französisches Stangenweißbrot wäre zu empfehlen.

TonyTip: Wenn Dein Metzger vorübergehend kein Tigerfleisch hat, kannst Du auch gemischtes Hackfleisch verwenden! Das Rezept stammt mit freundlicher Genehmigung aus dem Buch:

Tony De Lisa - "Das Ami Kochbuch": Mosaik Verlag, ISBN 3576105530

Burger, Steak & Bagels - wer meint, das ist alles, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt völlig falsch.

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne erinnern. Wenn Sie die USA noch nie besucht haben, wird dieses Buch Ihr Fernweh schüren.

Tony De Lisa "Das Ami Kochbuch" hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

Sie können das Buch natürlich auch gleich bei Amazon.de bestellen!