

Tony's Famous 'Tiger' Chili

(6 - 8 Personen)

In einem großen, gußeisernen Topf erhitze 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 Tabascoße
- 2 - 3 gehäufte Eßlöffel mexikanisches Chiligewürz

Die Tomaten mit einem Holzlöffel zerdrücken. 25 bis 35 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen und abschmecken. Man kann zusätzlich bis zu 2 Eßlöffel Chiligewürz (Pulver) dazugeben. Das Chiligewürz 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

Tiger Chilli (Tex-Mex)

Aktualisiert Sonntag, den 23. März 2008 um 12:11 Uhr

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



Das Ami-Kochbuch

Burger, Steak & Bagels - wer meint, daß das alles ist, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt v

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne e

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

Sie können das Buch nach <http://www.amazon.de> bestellen !

Tiger Chilli (Tex-Mex)

Aktualisiert Sonntag, den 23. März 2008 um 12:11 Uhr
