

Hot Chili

Slowfood Chili con carne (CCC), varianter 2017 – rev. 1.7

Indledning

Som navnet siger så er det "chili med kød", og alt efter årstiden eller hvad der faldes over i butikken ;) så tilføjer jeg enten friske bær, grøntsager, svampe, rodfrugter og urter etc. efter den smag jeg den dag foretrækker.

Der findes utallige opskrifter incl. en række, der er kulturelt betinget overalt i verden – dette er en dansk variant, med de råvarer vi har adgang til overalt.

Det hele foretrækkes enkelt og direkte med råvarer uden tilsætning. Med lidt omtanke og din egen forberedelse, så tjenes nemt noget af tiden ind igen, ved f.eks. at der bruges frysning og at gryden selv simrer færdig - s l o w f o o d, medens du laver noget andet.

Generelt

Kød er herhjemme gerne hakket okse. Fedtindhold 8-12% er det bedste, da en lav fedtpct. ikke du'r. Ved Texas-style Chili con carne kan du i stedet bruge små stykker skært oksekød – "småkød" der strimles. Eller brug kniven på en bakke "strimlet okse" til work'en – ren luksus, og smagen eruhmm.

Kødet skal uanset type først lukkes og brunes **i olie** på en varm pande, og steges der, og til slut tilføjes dit kød den allerede boblende chili-gryde.

Bønner bruges efter behag samt hvad maven synes om. Der kan traditionelt bruges mange bønner, få eller slet ingen bønner (Texas-style) i denne ret.

Resultatet..

Februar 2015
3. liter dampende og
boblende CCC med friske
svampe, små friske
cherrytomater, min
Hot Apache Chili af egen
avl anno 2014 mm..

Med passende kraftig
rødvin til, så blev det
igen en virkelig god dag.



Hot Chili

Slowfood Chili con carne (CCC), varianter 2017 – rev. 1.7

Opskrift med mange variationer

Ved frysning Der laves en stor portion, hvoraf noget fryses ned til senere brug. Overvej her **hvad** der puttes i gryden, da de fleste bær, grøntsager, frugt mm. har mistet duft, smag, struktur og konsistens efter en optøning.

Tidsbesparende Lav basisdelen i en omgang, noget smækkes i fryser, og nu kan der nemt trylles en CCC gryde på bordet, hvor du kun skal tilføje årstidens eller hvad-var-der på-hylderne variant som "topping".

En simrende Slowfood gryderet giver masser af dufte i hjemmet + tid til noget andet.

Ingredienser - Chili con carne til en 3. liters gryde

- Din **hot chili**, tørret/frossen/syltet eller friskhakket
- 500-700 g. hakket okse 8-12%, oksesmåkkød eller oksestrimler
- Olivenolie til stegning pga. smagen – brug aldrig smør/margarine
- 1 løg, middelstort-stort hakkes i stykker
- 140-150 g. tomatpure
- 2-3 spiseske æblecidereddike
- 2 ds. hakket tomat [se **note 2**]
-
- * 2 ds. Kidney Beans/Kikærter [se **note 1+2**]
- * 1 ds. hvide bønner (i tomat) [se **note 1+2** og ikke Baked beans]
- **basisdelen slutter her** --
- * 1 hel frisk peber/snackpeber – rød/grøn/gul hakkes i stykker
- ** 250 g. cherrytomater – friske og hele
- ** 250 g. svampe/champignon – friske, delt og skivet
- ** 250 g. vindruer – friske og halveres, søde og ikke kærnefrie
- ** 250 g. ærter – friske/frosne, gerne søde og ikke "fine ærter"
- 2-3 teske stærk Dijon sennep – tilsmages lige før servering
- Evt. lidt salt og sukker - tilsmages lige før servering

- * ~250g totalt, hvis flere dele kombineres
- * Tilføjes retten 10-15 min. før slut -
koges kort pga. vitaminer, sprødhed samt bid og smag
- * ~750g netto totalt, væden hældes fra og de skylles grundigt –
kikærter er fra dåse- eller udblødet og forkogte ~1 time

- ** ** Vælg kombination efter årstid/smag og sammensæt din CCC.

Hot Chili

Slowfood Chili con carne (CCC), varianter 2017 – rev. 1.7

Note 1 Bønner samt kikærter kan fint kombineres. F.eks. ved at udskifte alle eller nogle dåser bønner med kikærter. F.eks. 2 ds. kikærter + 1 ds. Kidney Beans vil give en fremragende gryderet med bid.

Note 2 Køb aldrig de billigste dåser! Hæld indhold i en skål og efterse dåse/låg. Nogle dåser er uden tilstrækkelig indvendig overfladebeskyttelse. Indholdet kan derfor bl.a. angriber dåse/låg, og i mange tilfælde vil der så utilsigtet blive afgivet uønsket *kemi fra emballagen til din mad.*

Tilberedning

0 Grundlæggende for det hele er som nævnt KISS – “Keep it simple, ..” Tingene ligger klar og evt. frosset kød eller nedfrosset portion CCC er tøet op. Markerede * bær, grønt etc. er skyllet, snittet/hakket og står klar i skåle.

Tidsnød Hvis nødvendigt kan du i god tid forinden evt. dagen før have lavet chili-gryden incl. kød, så den allerede står klar på køl – alt til og med **2a** incl. peberfrugten men excl. grønt. Simrer da som S l o w f o o d 30-35 min, men kan hastes igennem helt ned til ~20 min.

1a Fersk kød steges & brunes på pande, og du bruger evt. ledige tid til at fylde chili-gryden på lavt blus med alle delene og grøntsager excl. de * markerede.

1b Delene i chili-gryden varmes samtidigt stille op – lige under kogepunktet.

2a Når kødet er færdigt, hældes pandens indhold med olivenolien over i gryden, og sæt fuld blus under gryden indtil den er i kog. Derefter skrues ned for varmen så retten stille simrer de næste ~10 minutter, hvor du er fri til andet.

2b Evt. kartoflerne til CCC skal nu også være i kog.. tilpas deres kogetid.

3a Bær, grønt mm. * tilføjes, og du sætter uret for kogetid på mellem 10-15 min., alt efter hvor meget bid der ønskes. **NB!** de grønne ærter (friske/frosne) skal kun have nogle få minutter og de tilsættes altid til slut.

3b Evt. kartoflerne til CCC har nu kogt ~10 min. så tilpas nu deres kogetid.

Sluk for varmen og tilsmag med stærk Dijon sennep og evt. salt og sukker.

Tilbehør humpler af groft franskbrød (med kerner) eller nye aspargeskartofler. En skål med groft hakket persille kan også sættes på bordet, eller små duske frisk persille arrangeres ved portionsanretning. Persillen og en kraftig rødvin sammen med chili er smagsmæssigt fremragende sammen med denne ret.

Hot Chili

Slowfood Chili con carne (CCC), varianter 2017 – rev. 1.7



Her med kikærter og friske cherrytomater, samt tilbehør er de første nyopgravede kartofler.



Egnet groft brød findes med et utal navne, bl.a..

Fuldkorns-, Valdnødde-, Waldkorns-, og Mangelkornsbrød.

Det væsentlige er indvendigt. Ikke "hvid" men grå eller brunligt, og der ses tydeligt kernerdele.

Glem de "smarte" navne – skær en skive og se indhold.

Velbekomme!