



Chili con carne met Mexicaans bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 kilogram varkensstoofvlees (in kleine blokjes van 1 cm gesneden)
olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 spaanse peper (ontpit en fijngesneden)
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel oregano
1 theelepel kaneelpoeder
2 deciliter gevogeltefond
1 flesje bier (Mexicaans)
1 groene paprika
1 blik rode bonen

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en bestrooi met peper en zout. Bak de stukjes vlees mooi goudbruin aan in boter. Doe dit eventueel in kleinere porties. Haal het vlees uit de pan en bak nu de fijngesneden uien tot ze mooi gekaramelliseerd zijn.
- 2.** Voeg de knoflook, de Spaanse peper, de komijn, de oregano en het kaneelpoeder toe. Overgiet met de fond en laat deze een beetje inkoken. Overgiet met het bier. Voeg eventueel nog wat water toe tot al het vlees bedekt is.
- 3.** Laat onder deksel 1,5 uur zachtjes pruttelen.
- 4.** Doe er dan de in blokjes gesneden paprika en de rode bonen bij. Laat onder deksel nog 30 minuten pruttelen.
- 5.** Haal dan het deksel van de pan en laat de saus zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper en zout. **TIP:** Lekker bij rijst of met nachochips