Chilli con carne z czekoladą

Tradycyjna potrawa kuchni teksańskiej.

Czas na High: 4-5H
Czas na Low: 6-8H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 30

Składniki



- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 500g mielonej wołowiny
- 1 cebula drobno posiekana
- 1 selera naciowego, drobno posiekanego
- 1 duża czerwona papryka pokrojona w grube plastry
- 2 ząbki czosnku, drobno starte
- 2 łyżeczki mielonego kminku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 2-3 łyżki pasty chili chipotle
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 400g puszka pokrojonych pomidorów
- 400ml bulionu wołowego
- 2 x 400g czerwonej fasoli w puszce, odsączonej
- 4 małe kostki gorzkiej czekolady
- chipsy tortilla lub ugotowany ryż i kwaśna śmietana do podania
-

Wykonanie:

KROK 1
Ustaw wolnowar na LOW. Rozgrzej 1½ łyżki oleju na dużej patelni na dużym ogniu i smaż mięso mielone przez 10-12 minut, aż równomiernie się zarumieni. Przełóż mięso do wolnowaru.

KROK 2
Podgrzej pozostały olej na patelni. Smaż cebulę, seler i pieprz przez 10 minut lub aż zmiękną. Dodaj czosnek, kminek i paprykę i smaż przez 1 min. Wrzuć do misy wolnowaru.

KROK 3
Dodaj oregano, pastę chipotle, przecier pomidorowy, pomidory i bulion. Przykryj i gotuj przez 6-8 godzin na LOW.

KROK 4
Dodaj fasolę i czekoladę podczas ostatnich 30 minut gotowania. Podawaj z miską ryżu lub chipsów tortilla i porcją kwaśnej śmietany.