SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



# Beef Chili | Mole | Mulato Chili

**Zubereitungszeit:** 10 min

**Kochzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

## Gewürze & Zutaten

400 g Rinderfilet

400 g Schwarze Bohnen

1 Zwiebel

3 Esslöffel Masa Harina (mexikanisches Maismehl für Tortillas) ODER

3 Esslöffel Mais- oder Weizenmehl (keine Polenta!)

1 Limette (Saft)

1 Gold-Mais (kleine Dose)

1 Rote Zwiebel (klein)

4 Esslöffel Sauerrahm

4 Esslöffel Mole

2 Esslöffel Mulato Chilli

2 Esslöffel Panela-Zucker

2 Frische grüne Jalapenos

Etwas Salz

Etwas Koriandergrün

Etwas Pasilla-Chiliflocken

---

## Vorbereitung

1. Das Rinderfilet in 2 cm große Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Dann Schwarze Bohnen aus der Dose nehmen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Danach die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

3. Von den Jalapenos Stielansatz entfernen und mit Kernen in feine Scheiben schneiden.

4. Koriander waschen und unteren, dicken Teil der Stiele entfernen und nicht zu fein schneiden.

5. Den Sauerrahm mit einem Löffel etwas glattrühren.

## Zubereitung

1. Die Rinderfilet-Würfel in 2 Portionen teilen. Erste Portion mit 1 EL Masa Harina und 1 EL Mole mischen und in der heißen Pfanne mit etwas Öl kurz und scharf anbraten.

2. Anschließend salzen und aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen und mit der zweiten Portion genau so verfahren. Nun in dem Bratensatz die Zwiebeln nicht zu heiß andünsten - ggf. noch etwas Öl zugeben.

3. Nach 2-3 min 2 EL Mole, 2 EL Mulato-Chili, 2 EL Panela-Zucker sowie nochmals 1 EL Masa Harina zugeben,

glattrühren - sofort mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.

4. Anschließend die abgetropften schwarzen Bohnen zugeben und alles für 5-6 min nicht zu stark köcheln lassen.

5. Zum Schluss gibt man die angebratenen Rinderfilet-Würfel in die Bohnensoße, lässt alles einmal kurz aufkochen und nimmt die Schmorpfanne sogleich vom Herd.

6. Nun mit dem Saft einer Limette und wenn notwendig noch Salz und Zucker abschmecken. Sollte das Chili zu dickflüssig werden, einfach noch ein wenig Gemüsebrühe zugeben.

7. Zum Servieren das Black Beef Chili auf 4 Schüsseln verteilen und mit einem Klecks Sauerrahm sowie den Jalapeno-Ringen, roten Zwiebelstreifen, Maiskörnern und dem frischen Koriander garnieren, nach Geschmack mit Pasilla-Chiliflocken bestreuen und genießen!