Beef Chili | Mole | Mulato Chili

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment	
1	Große Schmorpfanne
Gewürze & Zutaten	
400 g	Rinderfilet
400 g Dose	Schwarze Bohnen
1	Zwiebel
3 EL	Masa Harina (mexikanisches Maismehl für Tortillas)
	ODER
3 EL	Mais- oder Weizenmehl (keine Polenta!)
1	Limette (Saft)
1 kl. Dose	Gold-Mais
1	Rote Zwiebel (klein)
4 EL	Sauerrahm
4 EL	Mole
2 EL	Mulato Chilli
1/2 l	Gemüsebrühe
2 EL	Panela-Zucker
Ein paar	Frische grüne Jalapenos
etwas	Salz, Koriandergrün, Pasilla-Chiliflocken

Zubereitung

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.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

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!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim