

Bråbergs chili con carne



Det fanns önskemål om chili con carne som mat nu i helgen och jag tänkte som om jag kunde få till en härligt mustig chili con carne som passar hela familjen. Från mig som gilla stark mat via frun med IBS som gör hennes mage känslig mot stark mat och barnen som inte gillar stark mat alls. Som en extra utmaning gillar jag och frun att koka med paprika i grytor och tycker det ger bra smak i maten, barnen däremot vill ha rå paprika och plockar bort paprika som är mjuk från lång kokning. Detta gjorde att paprikorna fick inte vara med utan det blev mer paprikapulver istället för att lyfta smaken. Det vi i Sverige kallar chili con carne har inget med den ursprungliga rätten utan det är en mycket försvenskad version av ursprungsrätten. Hemligheten bakom min version är bra ingredienser och en lång koktid, smakerna kommer fram på ett helt fantastiskt sätt när man kokar på svag värme under längre tid. När jag har gjort chili con carne innan har jag gjort den på vita bönor i tomatsås, denna gången använde jag svenskodlade vita bönor och kidneybönor i spad som fick koka med de sista 5 minuterna, vilken skillnad på smak. Ingen med bönor i tomatsås här efter detta försöket.

- 1 gul lök
- 4 vitlöksklyftor
- 1 kg köttfärs
- 4 tsk paprikapulver
- 3 burkar finkrossade tomater
- 1 burk vita bönor i spad
- 1 burk kidneybönor i spad

Chilisås

Salt & svartpeppar

Hacka lök och vitlök fint och fräs den mjuk i lite olja utan att den får färg i en stekpanna, häll över löken i en gjutjärns gryta när den är färdig. Häll i lite mer olja och stek köttfärsen i omgångar, krydda köttfärsen med 2 tsk paprika pulver. Häll över köttfärsen i gjutjärns grytan och placera den på plattan, häll i krossade tomater, resten av paprikapulvret och smaka av med salt och peppar. Rör om och sänk värmen, låt den puttra ett par timmar med bara lite omrörning då och då så inget fastnar i botten på grytan. Samtidigt som du kokar riset som ska serveras till tar du fram bönorna och sköljer av de i vatten, när det är 5 minuter kvar av koktiden på riset hälls bönorna i chilin för att värmas innan serveringen.

Smaka även av med paprikapulver, salt och peppar