

Chili con carne med högrev

6 portioner

800 g högrev

1 dl rött vin (kan uteslutas)

2 gul lök

2 vitlöksklyftor

1 röd chili alt. 1 tsk chilipulver

1 grön paprika

2 msk tomatpuré

1 burk krossade tomater

2 pkt kidneybönor. 2 X 380g (avrunna och spolade). 460 g, eget kok

1 tsk torkad timjan

1 tsk torkad oregano

2 tsk malen spiskummin

1 tsk rökt paprikapulver

1 msk kakao alt. 40 g mörk choklad

2 msk bbq-sås alt. liquid smoke, ca 2-3 droppar för rökigare smak

2 tsk salt

2 krm svartpeppar

Skär högreven i grova bitar, 2×2 cm. Bryn bitarna i smör.

Lägg köttet i en gryta. Slå på vatten (och ev. vin) så att det precis täcker köttet. Låt köttet sjuda i 90 minuter.

Fräs hackad -lök, -chili och -paprika några minuter. Tillsätt tomatpuré fräs någon minut till.

I med fräset i grytan.

Tillsätt kryddor, tomat, bönor, kakao och bbq-sås.

koka i ytterligare 30 minuter.

Om du önskar en tjockare sås kan du reda av den.