

Texan Chili

6 sultne pers.

Tilberedningstid: 1 time, plus 5 – 8 timers kogetid

Ingredienser

2,4 – 3 kg	okseklump eller anden form for oksekød. IKKE hakkekød!
500 – 750 g	røget bacon
4 stk.	løg
8 fed	hvidløg
300 g	koncentreret tomatpure
250 ml	piskefløde
8-10 (á 33cl)	øl, gerne luksusøl
1 ds (200 g)	chipotler i adobo sauce
1/2 bk. (ca. 4 stk)	habaneros
1 glas (200g)	jalapeños
1 spsk	spidskommen
	salt og peber

Bemærk, at dette giver en forholdsvis stærk chili. Varier mængden af chili efter smag. Hvis man ikke har chipotler og habaneros, kan der naturligvis anvendes andre typer chili.

Fremgangsmåde

- Hak løg og hvidløg, og skær bacon og oksekød i tern — bacon ca. $\frac{1}{4} \times \frac{1}{4}$ cm, oksekødet ca. $1 \times 1 - 2 \times 2$ cm.
- Svits baconen i bunden af en stor gryde (uden fedtstof), indtil en del af fedtet er smeltet. Svits løg og hvidløg i baconfedtet (sammen med baconen). Tilsæt spidskommen.
- Brun oksekødet sammen med bacon, løg og hvidløg.
- Skru ned for varmen (til **medium varme**), og tilsæt øl indtil kødet er fuldstændigt dækket.
- Bring det hele i kog. Lad det stå og koge ca. en time. Rør af og til, og tilsæt løbende mere øl, så kødet er dækket.
- Imens kødet koger, hak chipotler og habaneros med en kniv. Husk **gummihandsker** — især hvis du anvender stærke chilier som habaneros!
- Tilsæt tomatpure og piskefløde, og vent på at det hele kommer i kog igen. Tilsæt evt. mere øl.
- Når det koger, smag til med salt og peber.
- Tilsæt chipotler og habaneros. Vær evt. lidt konservativ i starten, så det ikke bliver for stærkt.
- Lad hele bøtten koge ved **svag varme under låg** i *minimum* fire timer, men helst ikke under seks. Husk jævnligt at røre for at undgå det brænder på. Tilsæt evt. også mere øl og mere chili hen ad vejen. Husk at chilien først kan smages rigtigt fra ca. 15 minutter efter tilsætning.
- Når kødet trævler kan chilien serveres. Det bedste resultat opnås dog ved at vente endnu en times tid, til kødet er *helt* trævlet.
- Serveres med groft brød, creme fraiche, jalapeños og evt. chilirester, der ikke kom i gryden. Drik øl til.