



## *Årets koldeste måned i Danmark – varm dig på denne Chili con Carne*

*Anbefalet vin til maden  
2016 Acustic Celler, Montsant*

### *Ingredienser*

Oksebov ca. 200 g. pr. person	1 dåse flåede tomater
4 fed hvidløg	Tomatpuré
2 løg	Oksefond
2 gulerødder	½ kop sort kaffe
Habanero og andre chilifrugter - smag dig frem til styrken	1 lille stout
1 tsk. stødt paprika	Rød peberfrugt
1 tsk. spidskommen	Kidneybønner
1 tsk. kanel	Mørk chokolade
1 tsk. stjerneanis	Et par lime
1 tsk. tørrede chiliflager	Crème Fraîche 38%
	Et godt brød

### *Sådan gør du*

Skær oksebov i mundrette tern og steg i en rygende varm støbejernsgryde, så kødet bruner og ikke koger. (!) Læg kødet til side, skru ned for varmen og sautéér hvidløg, løg, gulerødder og et par finthakkede chilier i olivenolie. Gem en habanero til senere brug.

Læg det hele til side, og rist til sidst en krydderiblanding med paprika, spidskommen, kanel, stjerneanis og chiliflager i din tørre gryde. Duften vil nu sprede sig i dit køkken. Tilføj tomatpuré og rist af inden du tilføjer dit kød og grøntsager igen. Nu tilføjer du flåede tomater, oksefond, din kaffe og stout. Det giver en utrolig dybde til retten inden det skal simre de næste 3 timer. En halv time inden servering tilsætter du forskellige hakkede peberfrugter og selvfølgelig dine kidneybønner. Kødet er mørt, og der er forhåbentligt masser af smag allerede nu i din sauce, men nu kommer den vigtigste del; tilsmagning. Hertil skal du bruge mørk chokolade, din habanero, lime og salt og peber. Chokoladen giver en dyb smag, og runder retten af. Din habanero halverer du og bruger som en "slæbechili". Styrken i chili sidder nemlig i den hvide membran. (og ikke i kernerne, som mange fejlagtigt tror) Dette kaldes capsaicin, og det er dette stof der frigives, når du slæber chilien igennem retten. Find din ønskede balance og server med god crème fraîche 38% og et godt brød.

Velbekomme.