Soljanka



Eigentlich kann niemand genau sagen, wo, wann und vor allem wie Chili con Carne das erste Mal gekocht wurde. Die US-Bundesstaaten Texas, New Mexico und auch Arizona streiten seit jeher über das Ursprungsgebiet des Chilis. Doch Theorien gibt es viele: Kochte die US-Army das Gericht zum ersten Mal oder waren es doch die amerikanischen Ureinwohner, die das erste Chili zubereiteten? Auch griechische, irische, spanische und sogar chinesische Einwanderer werden verdächtig, Chili con Carne entdeckt zu haben. Doch wer hat es denn nun erfunden?
Viele Indizien sprechen für die nordamerikanischen Ureinwohner. Bei ihnen war es im 19. Jahrhundert üblich, Fleisch in einer Mischung aus scharfen Gewürzen, Salz und Fett einzulegen. Sie ließen es bei mäßiger Hitze trocknen und machten das Fleisch dadurch haltbar. Das konservierte Fleisch kochten sie dann über Feuer mit Wasser und Mehl zu einem dicken Eintopf. Könnte das der Ursprung des Chilis sein? Oder war es doch die spanische Nonne, die im frühen 17. Jahrhundert einen tranceartigen Traum hatte - darin erschien ihr das Gericht Chili con Carne? Oder stimmt die Geschichte, dass Chili erstmals in texanischen Gefängnissen serviert wurde, weil Chili und Rindfleisch zu den günstigsten Lebensmitteln zählten?
Mexikanischer Einfluss Wie dem auch sei, der Einfluss der mexikanischen Küche lässt sich kaum leugnen, da nicht nur verschiedene Arten von Chilischoten verwendet werden, sondern in einigen Variationen auch eine Würzsauce, die typisch für das mexikanische Gericht Mole Poblano ist - eine herzhafte Schokoladensauce, die traditionell zu Geflügel, aber auch zu Schweinefleisch und Fisch gereicht wird. Texas hingegen entwickelte sich schnell zum Mittelpunkt der Chilikultur - seit dem 19. Jahrhundert ist das beliebte Chili con Carne nicht mehr von den Speisekarten der Tex-Mex-Küche wegzudenken. So heißt er übrigens, der Kochstil, der in den USA entwickelt wurde und die Küchen des US-Bundesstaat Texas mit dem nördlichen Teil Mexikos verbindet. Wie Chili con Carne nun „traditionell“ zubereitet wird? Die Grundzutaten der vielen Chili-Rezepte sind alle gleich: Fleisch und Chili.

Zutaten:
1 kg Rindfleisch aus der Schulter
1 große Zwiebel
6 rote, scharfe Chilischoten
5 EL Öl zum Braten
4 Zehen Knoblauch
250 ml Rinderbrühe
1 TL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt
2 TL Oregano, getrocknet
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Salz

Zubereitung
Das Rindfleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden, die Chilischoten putzen, Samenkörner entfernen und in feine Stücke schneiden, den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einem großen Topf auf mittlerer Hitze erhitzen. Nach und nach das Rindfleisch anbraten, auf einen Teller geben. Danach die Zwiebelstücke anbraten, den Knoblauch und die Chilis

hinzufügen. Das angebratene Rindfleisch wieder in den Topf geben. Die Brühe angießen und Zucker, Lorbeerblatt, Oregano, Salz, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer dazugeben. Das Chili abgedeckt für zwei bis drei Stunden leise köcheln lassen, dabei mehrfach umrühren.

Historie und Notizen:
Beim Ansatz kann Orangen- oder Cola Limonade benutzt werden.
Tipp: mit etwas **Sour Creme** oder **Guacamole** und Tacos servieren.

Eintopf
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:soljanka?rev=1447760128

Last update: **25.03.2022 18:16**