

# Chili con carne med twist.

Chili con carne. Det var nog bland de första rätter jag började experimentera med. Jag minns så väl ett gammalt avsnitt av Jamie Olivers matlagningsprogram där han hade både kaffe och choklad i sin chili. Jag tyckte att det lät bra märkligt, men det fick mig att våga testa. Kan han ha i det så borde väl även jag? Och efter det har både kaffe och choklad följt med i de flesta varianter av chili som jag har lagat. Det ger ett djup och en dimension till åt maten. För risken när man lagar chili är att det bara smakar just chili - det blir starkt men inte så mycket mer än det. Därför passar det fint att ha i både rött vin, kaffe och choklad!



4 PORTIONER

Gryta

Nötkött

## Chili con carne

### Ingredienser:

500 g högrev  
1 stor gul lök  
2 vitlöksklyftor  
1 färsk chili  
2 msk tomatpuré  
1 msk spiskummin  
2 kanelstänger  
1 dl rött vin  
1/2 dl starkt kaffe  
800 g krossade tomater

230 g svarta bönor  
230 g kidneybönor  
1 msk kakao  
Salt och svartpeppar  
Chiliflakes efter smak

**TILL SERVERING:**

Kokt ris  
Färsk chili  
Koriander  
Salladslök  
Lime  
Avokado

**Gör så här:**

1. Skär köttet i mindre bitar. Bryn hastigt i en het gryta. Tag ur köttet och lägg åt sidan.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Finhacka chilin. Stek detta mjukt i grytan.
3. Tillsätt sedan tomatpuré, spiskummin, kanel, kött och tomatpuré. Låt detta steka i cirka 1 minut under omrörning.
4. Blanda i rött vin, kaffe och krossade tomater. Låt allt koka under lock i minst två timmar.
5. Skölj bönorna noga i en finmaskig sil. Tillsätt dem tillsammans med kakao, salt och peppar. Smaka av och tillsätt eventuellt chili flakes för mer hetta.
6. Låt allt koka upp och koka ihop i cirka 15 minuter.
7. Servera Chili con carnen tillsammans med kokt ris, färsk chili, koriander, lime, hackad salladslök och avokado.
8. Tidsåtgång: 3 timmar



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Chile con Carne, Box 1500 ml

Systembolagsnummer: 72740

99,00 kr

---

Vad passar bättre att dricka till en skål chili än vinet Chile con carne?



## Om Linnéa

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort [Linnéas Skafferi](#) till en av Sveriges mest älskade bloggar och varje vecka bidrar Linnéa med ett nytt recept här på [dryckessajten folk o folk](#). Linnéa bor i den idylliska lilla byn Jugansbo i Sala, tillsammans med sin sambo och deras två söner och en hund. Här handlar Linnéa närodlade och ekologiska råvaror hos granngårdarna.

Det ekologiska och lagade från grunden har en viktig plats i Linnéas kök. Hennes bok "Gott att ge bort" är fylld av goda och ätbara presenter gjorda med kärlek.



## Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

Prenumerera på vårt nyhetsbrev

Utskrift