

CHILLI CON CARNE

ACEtrtek, 23 zÄÄÄÄ- 2010

Jak název napovídá, jde o mexické jídlo. Ale to je hrubý omyl, je to tak zvané tex-mex, tedy texasko-mexické, volně přeloženo a doloženo, "Jak si Američané představují mexickou kuchyni". Převládám, v chilli con carne, cumin, italský kmín. Přitom mexická kuchyně ho nepoužívá, krom oblastí, kde vaří pro turisty. Stejně je to se sour cream jinak zakysanou smetanou.

Bez hromádky tohoto si nelze představit "pravé" mexické jídlo v pravé americké mexické restauraci. Samozřejmě - v Mexiku to znají, dokonce jako Crema Mexicana Arrida dostanete pravé Crème Fraiche, v Americe se snad nevyrábí, ale našťáší dováží. Ale nedávají ho hromádku na talíři, je to na vaření, ne na ozdobu. Ale inzerovat tady Chilli con carne, tak k vůci. Když jméno rozeberu a přeložím, dostanu chilli = papriky, con = s, a carne = maso. Tak papriky s masem. Už to zní líp, co? A te, s fazolemi či bez? To záleží jen na vás, respektive na vašem žaludku a stávech. Z někoho (jako ze mě) udělají fazole luftbalón, někomu zas naprosto nevadí. Šťastný to člověk, a co jeho bližní. Takže pro mne prosím bez.

V zásadě je to jedno, oboje je přípustné, v soutěích cook off, jsou pro tyto dvě chilli zvláštní kategorie. Přvo je chilli z hovězího, ale kráší maso je další kategorie soutěí. Zkrátka, je to váš hrnec ve vašem kuchyni a vy to budete jíst. Tak co. A navíc je to jídlo z jednoho hrnce, nebo z pomalého hrnce a z toho plynou další výhody - méně mytí nádobí. Použité italského kmínu je zase na vás, my ho neradi a tak ho vynecháváme. No a co, zatím na nás chilli policie nepřelá. Texaské chilli, bez fazolí

The California Culinary Academy

INGREDIENCE:

1/3 hrnku oleje

2 3/4 kg (6 Lb) křky, nakrájené na kostky

větší cibule, nakrájená

5 - 8 stroužek česneku, sekaného

3 hrnky hovězí vývaru

3 hrnky piva

1 1/2 hrnku vody

1/4 hrnku chilli powder, k dostání od firmy Kotányi

2 3/4 kg (6 Lb) rajčat z plechovky, loupaných

1/3 hrnku rajského protlaku

1 1/2 lžičky usekaného čerstvého oregana

3 lžičky mletého italského kmínu

sůl

cayenský pepř

škrtek na zahuštění, je-li třeba

POSTUP: V kastrolu rozehřejte 3 l oleje, na něm osmažte po částech dohněda maso, které pak odstavte do hrnce. Snižte teplotu, přidajte cibuli, zpražte, přidajte Česnek a pak vše vyklopte do hrnce s masem. Přidejte pivo, vodu, rajčata, rajský protlak, cumin a oregano. Uveďte do mírného varu, přidajte sůl, cayenský pepř a chilli powder podle chuti. Dušte, až je maso měkké. Pokud je třeba dolévejte vodu, nebo vývar. Pokud, až je to hotovo, je třeba pára přidat; škrtek, můžete zahustit trochou škrtek rozmíchanou ve vodě. Servírujte horké, posypané hrubě strouhaným sýrem a usekanou cibulkou.

Chilli s fazolemi

INGREDIENCE:

1 1/4 kg hrubě mletého hovězího, ale můžete použít i kuřecí a králičí

2 středně velké cibule, usekané

1/4 hrnku oleje

4 lžičky chilli powder

1/4 lžičky tabaska

6 hrnků červených fazolí, přes noc namožených. Můžete si zjednodušit život, když použijete fazole z konzervy

2 papriky, nasekané

3 stroužky Česneku, usekané

1 1/4 kg rajčat v plechovce. Schválně to píšu takhle, nevěda, jak velké se v které zemi vyrábějí

1 lžička mletého italského kmínu

1 hrnek vody

POSTUP:

Fazole uvaďte a slijte. Pokud použijete z plechovky, ty jsou uvažené a tenhle krok jste si už přidali. Na oleji zpražte cibuli, přidajte Česnek, pak maso, papriku a koření. Míchejte a opékejte, až maso zhnědne. Přidejte vše z seznamu a ty fazole, pak dušte je 1 1/2 hodiny; dolévejte vodu, pokud se odpaří. Výsledný pokrm je hustá, ale je skoro tekutá míchanice.

Podávejte posypané nejmeně nasekanou cibulí a hrubě strouhaným sýrem.

A jako vždycky vám přejeme dobrou chuť, Michal
Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchyni