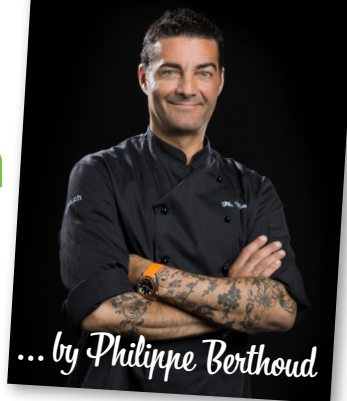


Rezept aus der Sendung

«Hilfe, ich koche» vom 25. November 2016

Chili con Carne à la Eline und Schokoladentorte



... by Philippe Berthoud

Zutaten für 4 Personen

... für das **Chili con Carne**

- 2 EL Rapsöl
- 1 rote Zwiebel, gehackt
- 500 g Rinderschulter, vom Metzger durch den Wolf gedreht
- 1 EL Mehl
- 1 EL Paprika
- 1 EL Korianderpulver
- 1 EL Kreuzkümmel
- 400 g Pelati in Würfel (Dose)
- 2 Stängel Thymian
- 2 Stängel Rosmarin
- 1 Dose rote Bohnen
- ca. 6 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer
- 25 g dunkle Schokolade
- Küchenschnur

Dazu passt: Weissener Reis, Crème fraîche, Käse, Koriander, Salzkartoffeln und grüner Salat.

... für die **Schokoladentorte**

Zutaten für eine Kuchenform

- 1 Mürbeteig
- 3 dl Vollrahm
- 2 EL Zucker
- 50 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade
- Mark 1 Vanillestange
- Prise Salz
- Butter für die Kuchenform

Zubereitung des Chili con Carne à la Eline: Rosmarin und Thymian mit Küchenschnur zusammen binden. In einem grossen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Das Fleisch begeben und gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Die Dose Pelati begeben und die Bohnen in einem Sieb gut mit kaltem Wasser abspülen und ebenfalls beifügen.



Nun mit der Bouillon auffüllen. Sämtliche Gewürze und die Kräuter begeben und das Chili für ca. 40 Minuten leise köcheln lassen. Öfters umrühren. Zum Schluss die Schokolade untermischen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Schokoladentorte: Den Ofen auf 180 C° vorheizen. Den Rahm mit dem Zucker, der Butter und der Vanille kurz aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen und die Schokolade in Stücken begeben und schmelzen lassen. Den Mürbeteig auf ein umgedrehtes Kuchenblech legen (siehe Video) und im Ofen für rund 15 Minuten backen. Teigboden auskühlen lassen. Die Schokoladen-Masse auf den Teigboden füllen und im Kühlschrank für 2 Stunden fest werden lassen. Dazu passt geschlagener Rahm.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.bielertagblatt.ch/berthoud

Wiederholungen in der Folgewoche MO. bis FR. zwischen 14 und 16 Uhr oder zwischen 18 und 18.30 Uhr. Oder via Live-Player auf www.telebielingue.ch, Facebook und auf dem Online-TV Zattoo, Wilmaa, usw.

MANOR  FOOD



TeleBilingue

www.telebielingue.ch