

## Jim Cullum's San Antonio Texas Chili

Wenn auch die Ursprünge des Chilis unklar sind, kann mit Sicherheit gesagt werden, dass sich Texas sehr schnell zum Mittelpunkt der Chilikultur entwickelte. Das einfache und billige Gericht, welches leicht mit Zutaten, die überall vorhanden waren, gekocht werden konnte, gewann Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts immer mehr an Popularität und nahm schnell einen festen Platz in der kulinarischen Kultur des Bundesstaates ein.



Chili con Carne aus Schweinehack, Rindfleisch, Chili, Bohnen und Tomaten (garniert mit Tortilla-Chips)

Ein Ort in Texas taucht immer wieder in den Erzählungen um Chili con Carne auf: **San Antonio**, um 1880 eine durch Militär, Eisenbahn und Rinderzucht geprägte Stadt, deren Einwohner, Besucher und Durchreisende auf eine schnelle, günstige Mahlzeit angewiesen waren.

Heute ist San Antonio eine der bekanntesten Touristen- und Kongressstadt von Amerika und am Riverwalk, der Flaniermeile reiht sich ein Restaurant an das andere. Und überall rühmt man sich, das beste San Antonio Chili Essen anzubieten. So auch im Restaurant und Jazzlokal von Jim Cullum, „The Landing“. Ja hier wird nicht nur traditional Jazz vom Feinsten gespielt sondern auch eines der besten Texaner Chilis serviert.

# Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Und hier das Rezept **Jim Cullum's San Antonio Chili**

## **Zutaten:**

Für 8 Personen:

- 1kg Rindshuft und 500 g Schweinehals in kleine Würfel geschnitten
- 4 El Mehl zum Bestäuben der Fleischstücke
- 3 El Schweinefett oder Speiseöl
- 8 dl kräftige Rindsbouillon
- 3 dl Bier (ich nehme Rotwein)
- 1 Tasse Zwiebeln grob gehackt.
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 grüne Peperoni fein gehackt
- 300 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 500 g Pinto Bohnen aus der Dose
- 2 Jalapenos oder Pfefferschoten mild, ohne Kernen, gehackt
- 1 ½ El Chili Pulver
- ½ TL Oregano
- ½ TL Cummin, Kreuzkümmel Pulver
- 2 TL Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer zerstampft zum Abschmecken.

## **Zubereitung**

- Fleisch leicht salzen und pfeffern.
- In einem grossen eisernen Bratopf das mit dem Mehl bestäubten Rind- und Schweinefleisch im Schweinefett (-Oel) unter ständigem Rühren scharf anbraten.
- Hitze reduzieren und die klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen bei mittlerer Hitze mitbraten bis die Zwiebeln goldgelb sind.
- Bouillon und Wein aufgießen und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Restliches Gemüse (Tomaten und Bohnen ohne Flüssigkeit) und die Gewürze zum Fleisch zugeben. und für ca. 1 Stunde weiter köcheln lassen. Bei zu wenig Flüssigkeit wird mit Bier (ich nehme Wein) nachgefüllt.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Texas serviert man dazu Mais Brot.

Et voilà **Bon Appétit!**