

## Beef Chili | Mole | Mulato Chili

Dauer: 30 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fleisch

### Rezept für 4 Personen:

#### Equipment

1 Große Schmorpfanne

#### Gewürze & Zutaten

400 g Rinderfilet  
400 g Dose Schwarze Bohnen  
1 Zwiebel  
3 EL Masa Harina (mexikanisches Maismehl für Tortillas)  
ODER  
3 EL Mais- oder Weizenmehl (keine Polenta!)  
1 Limette (Saft)  
1 kl. Dose Gold-Mais  
1 Rote Zwiebel (klein)  
4 EL Sauerrahm  
4 EL Mole  
2 EL Mulato Chilli  
1/2 l Gemüsebrühe  
2 EL Panela-Zucker  
Ein paar Frische grüne Jalapenos  
etwas Salz, Koriandergrün, Pasilla-Chiliflocken

## Zubereitung

### Vorbereitung

- 1 Das Rinderfilet in 2 cm große Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Dann Schwarze Bohnen aus der Dose nehmen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Danach die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
- 3 Von den Jalapenos Stielansatz entfernen und mit Kernen in feine Scheiben schneiden.
- 4 Koriander waschen und unteren, dicken Teil der Stiele entfernen und nicht zu fein schneiden.
- 5 Den Sauerrahm mit einem Löffel etwas glattrühren.

---

## Zubereitung

---

- 1 Die Rinderfilet-Würfel in 2 Portionen teilen. Erste Portion mit 1 EL Masa Harina und 1 EL Mole mischen und in der heißen Pfanne mit etwas Öl kurz und scharf anbraten.
- 2 Anschließend salzen und aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen und mit der zweiten Portion genau so verfahren. Nun in dem Bratensatz die Zwiebeln nicht zu heiß andünsten – ggf. noch etwas Öl zugeben.
- 3 Nach 2-3 min 2 EL Mole, 2 EL Mulato-Chili, 2 EL Panela-Zucker sowie nochmals 1 EL Masa Harina zugeben, glattrühren – sofort mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen.
- 4 Anschließend die abgetropften schwarzen Bohnen zugeben und alles für 5-6 min nicht zu stark köcheln lassen.
- 5 Zum Schluss gibt man die angebratenen Rinderfilet-Würfel in die Bohnensoße, lässt alles einmal kurz aufkochen und nimmt die Schmorpfanne sogleich vom Herd.
- 6 Nun mit dem Saft einer Limette und wenn notwendig noch Salz und Zucker abschmecken. Sollte das Chili zu dickflüssig werden, einfach noch ein wenig Gemüsebrühe zugeben.
- 7 Zum Servieren das Black Beef Chili auf 4 Schüsseln verteilen und mit einem Klecks Sauerrahm sowie den Jalapeno-Ringen, roten Zwiebelstreifen, Maiskörnern und dem frischen Koriander garnieren, nach Geschmack mit Pasilla-Chiliflocken bestreuen und genießen!