

Texas chili på högrev

Ingen Texas chili utan en pepparsås från den amerikanska södern, are we right?! Till denna värmande chili på långkokt högrev väljer vi en sort gjord på chipotle, det vill säga rökt chili, som hela rätten en extra härlig smak ihop med alla kryddor och ditt val av tillbehör.

Ingredienser

- 1 kg högrev
- 1 ½ gul lök
- 4 vitlöksklyftor
- 1–2 msk TABASCO® Chipotle pepparsås
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 2 tsk malen spiskummin
- 1 tsk torkad timjan
- 3 msk farinsocker
- ½ flaska ljus öl (å 33 cl)
- 1 ½ dl kalvbuljong (koncentrerad fond + vatten)
- ½ dl kallt bryggkaffe (gärna mörkrost)
- 1 burk hela tomater (ca 400 g)
- salt och nymalen svartpeppar
- rapolja till stekning

gör så här

1. Skär köttet i ca 3×3 cm stora tärningar.
2. Skala och skär lök och vitlök i grova bitar.
3. Bryn köttet runt om i olja i en stor gryta. Tillsätt lök, vitlök, TABASCO® Chipotle



pepparsås, paprikapulver, spiskummin, timjan och farinsocker. Fortsätt steka ytterligare ett par minuter tills löken har mjuknat. Rör då och då.

4. Häll på öl, buljong och kaffe. Koka upp och låt koka ca 30 minuter under lock. Tillsätt de hela tomaterna sjud under lock 2–3 timmar, tills köttet helt faller isär. Smaka av med salt, peppar och några extra stänk TABASCO® Chipotle pepparsås om mer hetta önskas.
5. Servera chilin med valfria tillbehör, förslagsvis mjuka tortillabröd, gräddfil, picklad rödlök, tortillachips/nachos och färsk koriander.

Tips!

Som de allra flesta grytor blir chilin bara godare av att få stå till sig, så laga den därför gärna någon dag i förväg och känn lugnet. Överbliven chili går utmärkt att frysa in.

Recept från Smaka Arvid Norquist
<https://www.smakaarvidnordquist.se/>