

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild



Chili con Cervo nobile (Chili con Carne mit Hirsch, Malzbier und Kaffee)

Rezept von: *Stephan Maurer, Regionalverband Pongau*

Die Zutaten (4 Personen)

600 g	Hirschschulter, grob faschiert
1	Zwiebel, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2	Blätter Lorbeer
1 kl.	Dose Tomaten-Würfel
150 ml.	dunkles Bier (Malzbier)
100 ml.	Kaffee schwarz
100 ml.	Wildfond
1 EL	Brauner Zucker
1 EL	Tomatenmark
2	rote Chili gehackt
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Oregano
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1 Prise	Muskatnuss
1 Dose	Kidney-Bohnen (große Dose)
25 gr.	dunkle Schokolade (70 %)
	Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

Die grob faschierte Hirschschulter in Öl scharf anbraten, bis das Faschierte Farbe genommen hat. Den gehackten Zwiebel hinzufügen und scharf anbraten, Tomatenmark ebenfalls hinzufügen und etwas weiter rösten lassen. Gehackten Knoblauch zugeben und mit den Tomaten in Würfeln (aus der Dose), samt Tomatenflüssigkeit, unterrühren.

Die Gewürze, Zucker sowie fein gehackten Chili dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit Wildfond, dunklem Bier und Kaffee aufgießen, rund 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Nach 30 Minuten die Kidneybohnen (ohne „Saft“) und die dunkle Schokolade – in kleinen Stücken – zugeben.

Weitere 20 Minuten kochen lassen, nochmals abschmecken.

Zum Chili con Cervo serviert man am besten frisches Baguette oder Tortilla-Chips und einen grünen Salat.

Als Getränk eignet sich ein würziges Bier.