



WILDE SAU



# Fritten mit wildem Chili con Carne

# Fritten mit wildem Chili con Carne

## Für 4 Personen

- 800 g Pommes frites
- 500 g Hackfleisch vom Wildschwein
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1,5 milde, frische, rote Chilischoten
- 2 TL Chilipulver
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 2 EL brauner Zucker
- 2 TL Kakao, ungesüßt
- 250 ml Rotwein oder Wasser
- 80 g getrocknete Tomaten (z.B. Seeberger)
- 2 Dosen Eiertomaten (à 400 g)
- 2 Dosen Kidneybohnen (à 400 g)
- etwas Sauerrahm 10 % Fett
- 100 g Cheddarkäse, gerieben
- Butterschmalz
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Papiertüten

## So wird's gemacht

**Knoblauch** und **Zwiebeln** schälen und fein hacken. Zusammen in einem großen Topf in **Butterschmalz** andünsten.

**Chilischoten** aufschneiden und die Kerne entfernen, dann klein hacken.

**Chilipulver**, **Chilischoten**, **den Kreuzkümmel** und den **braunen Zucker** zu den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen. Danach das **Wildschweinhackfleisch** in den Topf geben und unter Rühren anbraten.

Die **getrockneten Tomaten** mit einem guten Schuss Öl im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese zusammen mit den **Dosentomaten**, **dem Zimt**, **dem Kakao** und **dem Wein** in den Topf geben. Gut **salzen** und **pfeffern** und alles zum Kochen bringen.

Zusammen 1 Stunde und 45 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Nach 1 Stunde und 15 Minuten die abgespülten Bohnen dazugeben.

Wer noch mehr Schärfe möchte, würzt nochmals mit **Chilipulver** nach.

10 Minuten vor dem Servieren die **Pommes** zubereiten.

Beim Anrichten die Pommes möglichst aufrecht in eine **Papiertüte** stellen, obenauf eine gute Portion **Chili con Carne** und einen Klecks **Sauerrahm** geben. Mit **Cheddar** bestreuen.