

TEXAS CHILI

För det första: Glöm allt du har lärt dig om sk "Chili Con Carne". Det är nåt annat. Texas Chili finns bokstavligen hundratals recept på hur man bäst tillagar det. Samtliga andra är säkert väldigt bra också. Detta är dock hur jag har lärt mig göra det.

Recept

För 8 personer (lika bra att laga mat till många matgäster eftersom det går utmärkt att frysa in vad som blir över. Inte av gästerna, alltså...):

2 kg innan- eller ytterlår av biffkött (skär upp i kalopsstorleksbitar. Hellre mindre än större...)

500 gram tomatsås = ...? Antal förpackningar...

1 liter vatten

100-120 gram vanligt (mörkröd) chilipulver (OBS! Ej stark/hot. Absolut inte!)

5-10 finhackade vitlökar. Det är en smaksak.

1 rågad matsked mald kummin

1 rågad matsked mald oregano

Mald red peppers (röda jalapenos), också kallat mald chilipeppar. Se till att detta är den mycket starka varianten. Hot! Användes efter behov av styrka. OBS! Det måste provsmakas efter hand. Kan bli väldigt starkt om man tar för mycket. Nyttigt men kan gränsa till hjärtinfarkt (nåja) om det blir FÖR mycket. Svettningar är dock vanligt. Bättre än bastu i vart fall. Hursomhelst.

Så här gör man:

Värm upp en stor gryta. På spisen alltså. Inte med svetslåga, över öppen eld eller dylikt.

Lägg i lite smör och olja (inte motorolja).

Efter uppvärmning, lägg i köttet.

Låt bryna en kort stund. Vänd runt och vänd runt igen.

Tillsätt salt efter smak och behov. En hel del för 8 pers. (?)

Rör om. Flera gånger. Häll i tomatsåsen. Alltihop. Rör om. Snabbt. Tillsätt allt chilipulver.

Rubbet. Rör om och rör om igen. Vänta nån minut. Häll i vattnet. Rör om. Låt sjuda upp en aning. Rör om. Låt sjuda svagt. Ja, rör om igen. Tillsätt all vitlök, all kummin och all oregano.

Rör om. Låt det småbubbla. Verkligen småbubbla. Rör om. Kanske lite mer vatten..? Det ser du. Kanske lite mer tomatsås..? Det smakar du av. Häll i den starka, malda chilipepparn. Max en halv matsked först. Lite i taget. Smaka av.

Rör om ca en gång/timme i ungefär 6 – 8 timmar (jodå, det stämmer) på låg värme.

Småbubblande, som sagt.

Smaka av hela tiden. Behövs mer tomatsås? Behövs mer vatten (för konsistensen)? Behövs mer mald, stark chilipeppar? Ditt val. Var dock medveten om att ju längre det kokar, desto mustigare och starkare blir det. Så, var inte för kaxig i början.

Denna Texas Chili serveras tillsammans med stora mängder av riven cheddarost, finhackad rå gul lök samt Saltinerkex eller liknande. Dessa ingredienser serveras vid sidan om. Som toppings..

Dryck att rekommendera är kall ljus öl av valfri sort och/eller vatten. Inget vin.

