

Högrevschili

City Gross 90 min

Välj antal

6 portioner

Välj butik

Ingredienser

- 1 st gul lök
- 4 st vitlöks-klyftor
- 2 msk neutral olja
- 3 msk tomat-puré
- 1 st kanel-stång
- 1 msk spis-kummin
- 2 tsk oregano
- 1.5 msk chi-potlekräm
- 1 kg högrev
- 33 cl ljus öl
- 2 dl vatten
- 1.5 msk oxfond

Gör så här

1. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Putsa och skär köttet i ca 2-3 cm stora tärningar.
3. Stek lök och vitlök i olja i en gryta med tomatpuré och kryddor ca 5 minuter. Lägg i köttbitarna och stek tills köttet får lite stekyta.
4. Rör i chipotlekräm, öl, vatten och fond. Sjud under lock ca 2,5-3 timmar. Köttet ska vara så mört att det faller isär.
5. Pickla rödlöken. Skala och strimla löken fint. Blanda med vinäger och socker i en burk. Låt stå framme tills det är dags att äta.
6. Koka ris enligt anvisningarna på paketet.
7. Rör i avrunna bönor i grytan.
8. Servera med ris, nachos, gräddfil och fint strimlad isbergssallad.

- 380 g svarta bönor

Picklad Rödlök

- 1 st röd lök
- 1 dl vitvinsvinäger
- 1 dl socker

- 6 port ris
- 1 st påse nachos
- 3 dl gräddfil
- 1 st huvud isbergssallad