Allt om Öl's Stout Chili

Öl är en viktig ingrediens i en riktigt mustig chili. Den maltiga smaken kompletterar hettan från chilifrukterna och de salta smakerna från köttet. I denna mustiga chili fungerar öl som stout, porter eller brown ale bäst.
Svårighetsgrad: Lätt
Tid: 45 minuter (3 - 5 timmar koktid)
Portioner: Åtta

Ingredienser
2 Kg nötkött (högrev, skuret i kuber)
300 g rökt sidfläsk eller bacon (Butchers Choice bacon)
3 gröna paprikor
4 vitlöksklyftor, finhackad
3 Ancho chilis (torkad)
1 Chipotle chili (torkad)
1 Birdseye chili (torkad, kan ersättas med piri-piri)
2 jalapeño (färsk), tärnade
2 Serrano chilis (färsk), tärnade
4 flaskor (33 cl) mörk öl (Stout, Porter eller Brown Ale)
3 msk oxbuljong
3 msk chilipulver
2 msk vetemjöl
3 tsk svartpeppar (eller efter smak)
3 tsk salt (eller efter smak)
1,5 msk oregano
1,5 msk spiskummin
2 krm kanel
50 g mörk choklad, 70 % kakao

Tillagning

1. Börja med den torkade chilin. Rensa bort stjälkar och frön. Koka den i 2-3 dl vatten i 15 minuter under lock, ställ åt sidan och låt svalna.
2. Rensa och hacka den övriga chilin. Ställ åt sidan. (Var försiktig under dessa moment. Chili är starkt. Se upp för ångorna när du kokar och tvätta händerna noga efteråt)
3. Skala och finhacka vitlök, grovhacka paprika och skiva baconen.
4. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Ta lite i taget och rör om ordentligt så att bitarna steks på alla sidor. Krydda med salt och ställ åt sidan.
5. I en stor gryta, fräs bacon, vitlök och paprika på medelhög värme.
6. Blanda mjöl och chilipulver. Strö över chili-mjöl blandningen på köttet och lägg över det i grytan.
7. Sila av den förkokta chilin, men spara vattnet. Chilin mosas och läggs i grytan. Lägg i de övriga hackade chilifrukterna.
8. Häll i chilivattnet, oxbuljongen och öl tills vätskan täcker köttet. Låt koka upp.
9. Låt chilin småkoka. Rör ner spiskummin, oregano och kanel. Hacka chokladen och strö i. Rör ofta så inget fastnar i botten.
10. Låt chilin sjuda i 2-3 timmar under omrörning då och då.
11. Smaka av med salt och svartpeppar.

Chilin är nu klar, men ytterligare 1-2 timmars sjudande kommer att göra den ännu mer mustig.
Servera med gräddfil och bönsalsa.