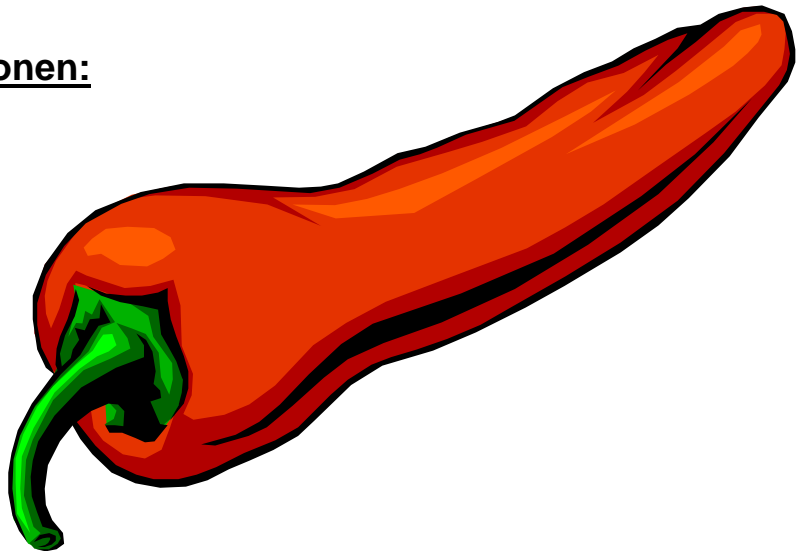


# Texas Red Chili

## Zutaten für 4 bis 6 Personen:

1 kg Rindfleisch  
3 Zwiebeln  
4 Esslöffel Pflanzenöl  
3 kleine getrocknete  
Chilischoten  
1 Esslöffel Kreuzkümmel  
3 Knoblauchzehen  
3 Sternanis  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

- Das Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und das Fleisch portionsweise darin anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Soviel Wasser angießen, dass das Fleisch bedeckt ist.
- Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und zusammen mit den Chilischoten, Salz, Sternanis und Kreuzkümmel zum Fleisch geben. Zugedeckt bei milder Hitze 50 Minuten schmoren, dabei immer wieder umrühren und eventuell Wasser nachgießen. Die Sauce soll dicklich sein.
- Die Zitrone halbieren. Die Hälfte auspressen, die andere in Scheiben schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Zitronensaft und –scheiben zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit circa 1 ¼ Stunden.

Guten Appetit