

  
Herbaria

Red hot chili med Red Hot Chili Curry



*Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger*  
**Red Hot Chili**

Till 4 personer:



*(Förberedelsetid: 30 min / tillagningstid: 70 min)*

1 kg nötbog, 100 g rökt sidfläsk, 1 gul lök,  
2 vitlöksklyftor, 2 morötter, 2 msk olivolja,  
1 tsk mald spiskummin, 1 msk ungersk paprika,  
söt (Herbaria), 1 msk mejram, 2 tsk Red Hot Chili Curry  
(Herbaria), 2 msk tomatpuré, 5 dl köttbuljong,  
800 g tomater på burk, 2 dl veteöl, 1 burk kidney-  
bönor (ca 200 g nettovikt), havssalt,  
svartpeppar Trio Noir (Herbaria), 4 cl whisky

**Tärna nötköttet** i 2 cm stora tärningar och sidfläsk i 5 mm stora tärningar. Skala lök, vitlök och morötter och skär allt i stora tärningar. Fräs sidfläsket en kort stund i olivolja – använd en djup panna. Tillsätt köttet och bryn det tillsammans med sidfläsket. Salta och peppra, ta upp kött och sidfläsk ur pannan. Fräs lök och vitlök i det heta fett i ca 5 min. Tillsätt morötterna och krydda med spiskummin, paprika, mejram och Red Hot Chili Curry. Fräs i 5 minuter och tillsätt tomatpurén. Tillsätt buljong, tomater och öl. Lägg åter ner köttet och låt det sjuda på svag värme, utan lock, i 50 min.

**Rör till sist ner kidneybönona**, låt sjuda ytterligare 10 min och smaka av med salt, Trio Noir, Red Hot Chili Curry och whisky.