KÖTT

Högrevschili med öl och chipotle

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **25 min** Portioner: **6**

25

En riktigt mustig och smakrik chili gjord på högrev, mörkt öl och chipotle. Ett långkok som är snabbt att förbereda men ska puttra i många timmar, ju längre desto godare.

INGREDIENSER

1 kg högrev
2 st gula lökar
1 st rödlök
2 st solo vitlökar
2 st röd spansk peppar
0.5 tub tomatpuré
1 brk krossade tomater
1 msk rökt paprikapulver
0.5 msk kakao
1 tsk chipotlepasta
1.5 l vatten

3 dl vitt vin
5 dl mörk öl
1 st nybryggd espresso
1 knippe färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Tärna upp högreven i 2*2cm stora bitar. Skala och tärna löken i stora bitar. Skiva vitlöken och skiva pepparn, ta med kärnorna för extra hetta.

2. Hetta upp en stor kastrull med en klick smör och bryn köttet runt om. Ta i lök, peppar och vitlök och låt fräsa med en stund. Salta lätt och rör om.

3. Ta i tomatpurén, chipotlepasta, kakao och paprikapulver och låt det rostas lätt. Häll i vinet, ölen och de krossade tomaterna. Ta i kaffet och låt alltsammans koka upp. Sänk värmen och låt chilin sjuda så länge du bara har tålamod till, ju längre desto godare kommer den att bli. Späd med vätska när den börjar koka torrt. Låt den åtminstone få minst 3 timmar på spisen.

4. Smaka upp med salt och skiva ner ett stort knippe färsk koriander som du tar i mot slutet.

5. Servera som den är med en klick gräddfil eller med ris/bulgur till.