

Chili

Vi har fått det här receptet av en bekant. Vi har lagat det ett antal gånger tillsammans med våra vänner. Dessa har efter måltidens intagande prisat, kanske inte gud, eller oss, men skaparen av chilipepparn och detta recept...

Förord

Chili.... Fortsätter att vara en grovt missuppfattad maträtt i Sverige. Så som denna mustiga köttgryta från Mexico oftast lagas här är den baserad på tre ingredienser som under inga som helst omständigheter får förekomma i en äkta chili. (Köttfärs, tomat, bönor och/eller lök).

Här är vad som behövs.

Hardware:

En stor gryta.

En stor stekpanna, Helst gjutjärn.

En liten såskastrull.

Mortel

En eller två vassa knivar med tillhörande skärbreda. Helst ek.

Eventuellt en köksslav, (som lyder minsta vink och häller upp tequila).

Software:

En flaska tequila (helror om kocken tänker dela med sig).

Sex burkar ljus öl. (Duger med 2.8% från mataffären).

Fem st. torkade hipoyie-pepparfrukter (små spetsiga, kallas även japansk peppar eller piri piri).

Fyra Jalapeñopeppar.

Baconfett eller olja att steka uti. (Olivolja är att föredra).

Tio vitlöksklyftor, grovt hackade.

Fem Kg oxkött. (Högrev eller mörghäls passar utmärkt). Skuret i styvt cm-stora tärningar.

Se till att rensa bort hinnor och senor.

En halv kopp mjöl.

En kopp chilipulver.

Två koppar oxbuljong.

Två matskedar spiskummin.

Två matskedar oregano.

Två matskedar mald koriander.

Salt efter smak. Grundtips en knapp matsked, (Var försiktig. Salt är den enda krydda som kan adderas i efterhand).

Lite grovt majsmjöl. Masa Harina.

En kopp i ovannämnda recept, är c:a 2.3 dl.

Nu åker vi.

Så här kommer du i stämning.

Tag en rejäl tequila och sätt på en platta med Hank Williams. (Helst vinyl). För att få rätt chiliperspektiv på tillvaron.

Börja med pepparn. Rensa bort frön och själkar från de torkade pepparfrukterna. Täck dem med vatten och låt koka en kvart under lock. Låt svalna.

Rensa jalopenopepparn och hacka den fint. Ställ åt sidan. (Här finns en varning pepparn bränns. Se upp för ångorna när du kokar pepparn, tvätta händerna noga efteråt och tänk på var du placerar fingrarna det närmaste dygnet. Peta dig i näsan kan du lika gärna göra med glödgad taggtråg, och vara kärleksfull med damer är inte att tänka på... :-))

Tag ett glas tequila till. Det börjar nämligen att dra ihop sig.

Bryn vitlöken tills den blir mjuk, lägg den i grytan.

Öka värmen och börja stek köttet. Det är ett osigt och stökigt jobb. Men håll ut. Tag lite åt gången.

Blanda mjöl och chilipulver, håll det över köttet i grytan och rör om.

Sila av den kokta pepparn, men spara vattnet. Mosa i morteln till ett kletigt mos.
Tillsätt moset och den hackade jalopenon till köttet.
Häll i pepparvattnet, oxbuljongen och öl tills vätskan står c:a fem cm över köttet. Koka upp.

Nu är chilin på gång. En nöjd kock tar ett steg tillbaka, beundrar sin skapelse och tar sig en rejäl tequila och resten av ölen.

Låt chilin småsjuda, smula ned koriander, spiskummin och oregano. Rör ofta så att chilin inte bränner fast.
Fortsätt koka över svag värme tills det att köttet börjar smälta sönder. Detta tar c:a två till tre timmar.

Tequila

Det händer att chilin är lite för lös i slutet av koktiden. Då kan man göra en redning av buljong och mjölet.
Helst det grova majsmjölet som kallas masa harina därför att det ger en genuin Texassmak.

Gör slut på tequilan, (om du inte redan har gjort det).

Tag grytan av spisen och ös bort fettets som samlats ovanpå.

Det här koket räcker till tio seriösa chilientusiaster eller ett tjugotal normala människor. Entusiasterna äter chilin "straight" ur portions-skålar, eller "going to the proms". Vilket betyder att man strör över riven cheddarost, hackad rå lök och hackad jalapeñopeppar.

Nu skall du svettas.

Ett kort ord om styrkan bara, Chilin är inte för de minkiga, rätt lagad har den ett bett som en bullterrier. Men det skall fortfarande gå att äta den. Är du nybörjare kan det vara klokt att dra ner lite på pepparmängden till att börja med. Å andra sidan, en chili skall sätta fart på svettningen.

Det är inte den enda det sätter fart på, eftersom de ämnen som gör den spanska pepparn stark, är kemiskt nära besläktad med de hormoner som stimulerar könsdriften.

Tillbehör

Ställ fram skålar med mexikansk bönröra, sallad, tomat, vitt bröd, nachips, salsa, cruda, och sist men inte minst guacamole. (se särskilt recept). Ställ även fram taco tubs, taco shells, tortillas. Och även hackad rå lök. (Här får den förekomma som tillbehör).

Snabbvarianten:

I nödfall kan alla ingredienserna utom Tequilan utgå. Då förkortas koktiden avsevärt. ;-)