

Ved et tilfælde kom jeg i besiddelse af en bog kaldet "Chili Madness", som indeholdt vinderchilopskrifter fra det officielle VM i chilicooking. Jeg kunne begynde at skimte solopgangen over prærien.

Et medlemskab af The International Chili Society medførte, at jeg forpligtede mig til at overholde den givne chililovgivning: "Thy put no

beans in thy Chili".

I Texas kunne man til nøds få lov til at bruge lidt Pintobønner; kidneybønner eksisterede slet ikke, og så brugte man skært kød.

Det hakkede var noget, mexikanerne kunne finde på at bruge.

Men hvornår alting er: I San Antoine i nærheden af The Alamo,

hvor kampen om Texas' uafhængighed blev udkæmpet, blev chili'en skabt, og herfra er den blevet udbredt.

Blandt de faldne for Texas' frihed var foruden Davy Crockett også vejleseren Charles Zahco, som forøvrigt skabte det første Texas flag: "The Lone Star"

Texas Chaingang Chili

Det hed sig, at chili'en i Texas fængsler var den bedste, og derfor gik der ikke lang tid, før de frigivne fanger var tilbage til afsoning og især til fængslets chiligrøder.

1 kg hakket løg
10 fed finthakket hvidløg
3 kg oksetykham i tern
2 spsk. stødt spidskommen*
3 peber*
3 dåser hakket tomat
1 krus kaffe



1 god øl
2 1/2 dl. grøntsagsbouillon
1 barnehåndfuld oregano
Salt
2 spsk. chilipasta*
Majsolie til stegning

- 1 Løg og kød svitses sammen i en tykbundet støbejernsgryde ved stærk varme.
- 2 Spidskommen, hvidløg og peber kommes i. Herefter kaffe, tomat og øl - lidt bouillon skader ikke. Kom oregano og chilipasta i, og lad chili'en stå og småkoge ved jævn varme i mindst et par timer.
- 3 Nu lader vi chilien hvile til næste dag, hvor kogningen genoptages. Efter yderligere et par timer er kødet ved at trevle, og væsken i gryden er ved at opnå en sovset konsistens. Hvis chili'en bliver for tør, kan man spæde til med lidt øl eller kaffe.
- 4 Man jævner ikke en chili. Den koges ind uden låg. Der smages til med salt, og evt. lidt mere chili for styrke.
- 5 Den skarpsindige madlaver har naturligvis bemærket, at der anes bønner på billedet, mens de ikke forefindes i opskriften.
- 6 Brug bønner, hvis du vil - men kun Pintobønner, hvis du har dit liv kært og skal servere chili'en for en hardcore texaner.



Texas Chaingang Chili