

Otantik Cincinnati Chili

Tarçın ve kakao gibi sıcak baharatlarla yapılan otantik Cincinnati chili tarifi. Peynirli spageti üzerine kusursuz - gerçek bir Ortabatı klasiği!

15 min

HAZIRLIK

1h 30min

PIŞIRME

1h 45min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Yapılışı

1 Eti brünt yapın

Büyük bir Hollanda fırını veya ağır tabanlı bir tencereyi orta ısıda (160°C/325°F) ısıtın. 2 pound kıymayı ekleyin ve 8-10 dakika pişirin, ahşap kaşıkla çok ince kırıntılara ayırıp pembeleşme kalmayana ve et iyi kahverengi olana kadar.

2 Kıymaya 1 doğranmış soğan ekleyin ve ara sıra karıştırarak soğan yumuşak ve yarı saydam olana kadar 4-5 dakika pişirin. 3 çenber kıyılmış sarımsak ekleyin ve aromatik olana kadar 1 dakika pişirin.

3 Sos tabanını oluşturun

2 bardak su döküp kaşıkla tencere dibindeki kavrulmuş bitlerini kazıyın (bu tat ekler). İyice karıştırıncaya ve sıvı eşit şekilde dağılıncaya kadar.

4 2 yemek kaşığı domates salçası ve 2 yemek kaşığı elma cider sirkesi ekleyin, domates salçası sıvı içine tamamen çözülene kadar karıştırın.

5 Baharatları ekleyin

1 yemek kaşığı chili tozu, 1 çay kaşığı öğütülmüş tarçın, 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon, 1 çay kaşığı allspice, 1 yemek kaşığı kakao tozu, 1 çay kaşığı paprika, 1 çay kaşığı sarımsak tozu, 1 çay kaşığı soğan tozu ve 1 defne yaprağı karıştırın. Tüm baharatları eşit şekilde dağıtmak için iyice karıştırın.

6 Chiliyi pişirin

Karışımı orta-yüksek ısıda kaynatmaya getirin, ardından ısıyı düşürüp 90 dakika kapalı olmayan şekilde pişirin, her 15-20 dakikada bir karıştırın. Chili, kaşık sırtını kaplarken sos benzeri kıvama kalınlaştığında hazır olur.

7 Bitirin ve servis edin

Defne yaprağını çıkarın ve tadı kontrol edin, gerektiği gibi tuz ve karabiber ekleyin. Pişirilmiş spageti nudeleri üzerine sıcak servis edin, isterseniz rendelenmiş peynir, doğranmış soğan ve fasulye ile toppingleyin.

İpuçları

Baharatlarınızı Kavurun: Tarçın çubukları ve karanfil gibi bütün baharatları kuru bir tavada 30 saniye hafifçe kavurun. Bu, onların tadını yoğunlaştırır ve chiline derinlik katar.

Mükemmel Dokuyu Elde Edin: Kıymayı pişirirken tamamen parçalayın ve patates ezicisi veya ahşap kaşık kullanarak otantik Cincinnati chiline gerekli olan ince, sos benzeri kıvamı oluşturun.

Düşük Isıda Yavaş Pişirme: Uzun pişirme süresince ısıyı en düşük seviyede tutun. Yüksek ısı baharatları acı yapabilir ve eti sert kılabilir, yumuşak hale gelmesi yerine.

Doğru Eti Seçin: En iyi tat ve doku dengesi için 80/20 kıyma kullanın. Daha yağsız et kuru ve daha az lezzetli bir chili sonucunda olabilir, yağlı olanlar ise yağlı hale gelebilir.

Taze Peynir Fark Yaratır: Önceden rendelenmiş çeşitleri kullanmak yerine kendi keskin cheddar peynirini rendeleyin. Taze peynir daha pürüzsüz erir ve sıcak chilinizin üzerinde daha iyi tat sağlar.

Önceden Hazırlayın: Cincinnati chili, tatlar birleşip olgunlaştıktan sonraki gün daha da lezzetli olur. Büyük bir parti yapın ve en uygun tat gelişimi için servis etmeden önce gece boyu buzdolabında bekletin.

Mükemmel Spageti Hazırlığı: Spageti sadece al dente oluncaya kadar pişirin, çünkü sıcak chili üzerine dökülür ve biraz daha yumuşayacaktır. Chilinizin tadını seyreltmemek için iyi drene edin.