http://www.hornfeldt.se/chili.html

VÄRLDENS BÄSTA CHILI

Receptet hittade vi ursprungligen i en bok av Texas-journalisten Francis X Tolbert, en man som vigde sitt liv åt denna eldiga köttgryta. Det hela började på det tidiga 60-talet då Tolbert skrev en artikel, som fick rubriken "Jakten på den äkta chilin". Under de kommande åren fick han 48 000 brevsvar från världens alla hörn. Han läste, lagade, reste, provåt och intervjuade levande legender som Cap Warren, den siste ranchkocken, som fortfarande kokade mat åt sina cowboys på en vedeldad spis bak på den täckta kokvagnen.

Ganska snart kunde Tolbert slå fast

vad som

absolut inte

får finnas med i en chili:

tomater, vita bönor, gul lök, köttfärs

Äkta chili lagar man nämligen på

hela köttbitar

och

rätt lagad ska den vara just vad namnet chili con carne antyder:

rödpeppar

med en viss tillsats av kött.

Det stora problemet visade sig vara att hitta den rätta blandningen av olika pepparsorter så att chilin får en bred fyllig hetta, som varar länge och inte enbart blir olidligt skarp.

Till sist tvingades Tolbert arrangera ett världens första chili-VM och det recept, som vi publicerar här, är en variant av det, som segrade.

NORTH TEXAS RED.

Det recept som följer är en lätt försvenskad version. Ingen som prövat det har klagat på styrkan men många har haft svårt att hitta de rätta ingredienserna. För er, som bor i Stockholm, rekommenderar vi en butik, som heter BBQ & Chili, som har det mesta i chili-väg och dessutom en stor sortering salsor och såser.

Det här är vad du behöver:

En mycket stor svart järngryta.
En stekpanna.
En liten kastrull.
En helflaska tequila (Det kanske är lika bra att ta fram en hela till och sätta på kylning.)
Sex burkar ljust öl, helst det mexikanska Corona.
5 torkade ancho-pepparfrukter (De är stora, mörkt brunröda och finns där man säljer latinamerikansk mat. I nödfall kan de ersättas med en blandning av mörkrött chilipulver och ett antal flådda, urkärnade röda paprikor.)
1 chipotle-peppar (Röd, rökt. Finns konserverad i latinamerikanska affärer.)
3 birdseye-pepparfrukter (Små spetsiga klarröda. Kan ersättas av torkad, mald piri-piri).
4 jalapeno-pepparfrukter (Knubbiga, gröna. Finns på burk i de flesta välsorterade livsmedelsaffärer. Ta den starka varianten.)
Baconfett (eller olja) att steka i.
10 stora vitlöksklyftor, grovt hackade.
5 kilo oxkött, skuret i centimeterstora tärningar.
En halv kopp mjöl.
En kopp chilipulver.
Två koppar mörk oxbuljong.
2 matskedar spiskummin. (Kännarna kan inte komma överens om kryddan ska rostas innan den används eller inte.)
2 matskedar oregano.
2 matskedar malda korianderfrön.
1/2 matsked socker.
Salt, efter smak. Börja försiktigt!
Lite grovt majsmjöl, masa harina.

Så här gör du:

1. Ta dig en rejäl tequila. En platta med gamla Hank Williams-låtar bidrar också till så att det rätta chili-perspektivet på tillvaron infinner sig.
2. Börja sedan med pepparn. Rensa bort stjälkar och frön. Koka den torkade pepparn 15 minuter under lock, ställ åt sidan och låt svalna.
3. Rensa och hacka den övriga pepparn. Ställ åt sidan
   (**Här är en varning på plats. Peppar är starkt. Den BRÄNNS**.
   Se upp för ångorna när du kokar och tvätta händerna noga efteråt.
   Och tänk noga på vad då gör med fingrarna det närmaste dygnet.
   Om du petar dig i näsan kan du lika gärna göra det med lödkolven.)
4. Ta ett glas tequila till, ett rejält glas. Det kommer att behövas. Det börjar nämligen dra ihop sig.
5. Fräs vitlöken mjuk och brun. Lägg i grytan.
6. Öka värmen i stekpannan och börja att steka köttet. Ta lite i sänder och rör om ordentligt så att bitarna steks på alla sidor. Lägg ner i grytan. Detta är ett varmt, osigt och tidsödande slitgöra, som kräver både tålamod och tequila.
7. Blanda mjöl och chilipulver. Strö över köttet i grytan.
8. Sila av den blötlagda pepparn, men spara vattnet. Mosa den kokta pepparn, tillsätt sedan all peppar till köttet.
9. Häll på pepparvattnet, oxbuljongen och öl tills vätskan täcker köttet.
   Koka upp.
10. Nu är chilin på väg. En nöjd kock kan ta ett steg tillbaka, beundra sin skapelse och belöna sig själv med ytterligare en tequila, raskt åtföljd av det resterande ölet.
11. Låt chilin småkoka. Rör ner spiskummin, oregano och koriander. Rör ofta så att mästerverket inte bränns fast i botten.
12. Fortsätt kokningen tills köttet börjar falla sönder. Det bör ta två, tre timmar.
13. Tequila!!!
14. Det kan hända att chilin är lite lös när den närmar sig slutkokningen. Riktiga Texasbor reder den då med grovt majsmjöl.
15. Gör slut på den sista skvätten tequila (om du inte redan gjort det).
16. Ta av grytan och skumma bort det fett som samlats ovanpå.

Den här satsen räcker till ett tjugotal normala människor, men högst tio chiliälskare.

Servera chilin i små, djupa tallrikar. Många gillar att äta den med majschips till, en klick cremé fraiche eller lite grovt riven cheddarost ovanpå. Servera sallad, bröd, guacamole (avocadoröra) och stora mängder ljust öl till.

Musiken är nästan lika viktig. Satsa på någon genuint: Hank Williams, Buddy Holly, Joe Ely, Jerry Jeff Walker, Flaco Jiminez, Butch Hancock, Commander Cody and his Lost Planet Airmen eller Gram Parsons. Fram mot natten passar det utmärkt att spela Freddy Fenders odödliga "Before the next teardrops falls", Doug Sahms "Wasted days and wasted nights" eller Creedende Clearwater Revivals "Lodi". Det går också att spela Wilco, Weeping Willows och helst bör alla sjunga allsång i någon gammal Carter Family sång typ "Will The Circle Be Unbroken" Volymen bör vara öronbedövande. Sjung med. Skråla gärna. Och kom ihåg, en äkta chiliafton S K A spåra ur fram mot natten.

FOTNOT 1: Sedan första publiceringen har vi mottagit en rad klagomål mot tequilan i detta recept. De som har hört av sig har varit rörande ense om att en helflaska är alldeles för lite. Naturligvis var den mängden enbart en rekommendation, anpassad för en person.

Och kollegan Peter Svensson har förslagit en intressant variant. Den följer här:

SNABB-CHILI:

I nödfall kan alla ingredienser utom tequilan utgå.
I sådana fall förkortas koktiden avsevärt.

FOTNOT 2: Nyårsafton 1990 lagade Jan Gradvall och Stefan Lindström chili och följde detta recept slaviskt. Ingen av dem minns någonting efter klockan 18.00 men överlevande

har berättat att kvällen var ovanligt lyckad.

FOTNOT 3: Texten ovan är en lätt omarbetad och uppdaterad version av ett recept, som publicerats två gånger i Expressen. Först 1988 och sedan 1991. Under några år var detta den mest efterfrågade artikeln i tidningens arkiv. Vännerna på textarkivet berättar att de till och med fick en förfrågan på en kopia från Saudiarabien under Desert Storm.

FOTNOT 4: Denna text får fritt spridas och kopieras under förutsättning att

ni inte blandar bönor i chilin!