

Gryta med sting

- 2 gula lökar
 - 3 vitlöksklyftor
 - 1 chipotle (rökt torkad jalapeño)
 - 2 lite mildare chili t.ex. ancho
 - 2 röda paprikor
 - 1 kg högre
 - 3 msk rapsolja
 - 2 tsk malen spiskummin
 - 2 tsk paprikapulver
 - 1 kanelstång
 - 5 dl mörk lager (öl)
 - 400 g krossade tomater
 - 6 dl kraftig oxbuljong
- salt & svartpeppar

Till servering:

- tortillabröd
- guacamole
- picklad rödlök
- limeklyftor
- färsk koriander



Picklad rödlök:

Skala och strimla rödlök fint. Blanda med rikligt med limesaft och lite salt. Massera allt ordentligt och låt stå i 20 min. Klart!

1. Skala och hacka gul lök och vitlök. Hacka chipotle och chili. Kärna ur och skär paprikan i mindre bitar. Strimla baconet. Skär högre i ca 2 cm stora tärningar.
2. Hetta upp en stor gryta med matolja och bryn köttet i omgångar. Ta upp köttet och lägg det åt sidan.
3. Fräs lök, vitlök och chili till löken är mjuk. Tillsätt paprika, bacon, köttet och alla kryddor. Häll i öl, krossade tomater och buljong så det täcker allt och koka upp.
4. Koka chilin på medelhög värme och under lock i minst 2 timmar eller tills köttet är riktigt mört och vätskan har kokat samman. Rör om då och då under tiden och tillsätt ev. mer buljong om det behövs. Krydda med salt och peppar
5. Servera med tillbehören