



РЕЦЕПТЫ С ПЕРЧИНКОЙ!

Фамильные блюда Кевина
из **СЕРИАЛА «ОФИС»**



**БРАЙАН
БАУМГАРТНЕР**

БРАЙАН БАУМГАРТНЕР

РЕЦЕПТЫ С ПЕРЧИНКОЙ!

Фамильные блюда Кевина
из **СЕРИАЛА «ОФИС»**



Издательство АСТ
Москва

Содержание

Предисловие	6
Введение	8
Краткая история чили и интересные факты	12
Рецепты — мой поиск идеального чили	18
Кулинарный конвертер	20
Шкала жгучести стручковых перцев	20
Отменный рецепт чили от Брайана	24
 Чили кон карне	28
 Чили верде	57
 Белый чили с курицей	70
 Техасский чили	89
 Чили Цинциннати	112
 Чили с индейкой	121
 Вегетарианский чили	136
 Чили с черной фасолью	167
 Чили по-домашнему	184
 Иной взгляд на чили: чили и хот-дог, начос, кукурузный хлеб	199
 Чемпионат мира Международного общества чили	210
 Лучшие кулинарные поединки по приготовлению чили	245
 Фирменный чили от Кевина	246
Благодарности	248
Указатель	249



*Эта книга посвящается людям,
которые любят собираться вместе с друзьями
и семьей вокруг большой кастрюли чили.*

Предисловие

Когда Брайан впервые сказал мне, что пишет кулинарную книгу о чили, я подумал: «Правда? Брайан, что, шеф-повар?» Я знаю, что готовить он умеет, но я все равно удивился. Разумеется, на следующий день я получил конверт с фотографиями Брайана в поварском колпаке и фартуке, держащего в руках кухонную утварь. Помимо фотографий, там был нотариально заверенный документ, подтверждающий, что он действительно шеф-повар! Это яркий пример нашего беззаботного и часто комичного дружеского общения.

Во время съемок сериала «Офис» Брайан всегда полностью вкладывался в своего персонажа, поэтому я ничуть не удивился, когда узнал, что он будет сниматься в сцене с чили. Растянуться в луже свежеприготовленного чили было для него вполне выполнимой задачей. Более того, это была его идея использовать папки, чтобы попытаться зачерпнуть вылившийся соус обратно в

кастрюлю, что было по-настоящему гениальной находкой. Очень впечатляет, что он справился с одного дубля. Однако я не ожидал, что он явится на наш «ужин бухгалтеров» сразу после съемки, весь пропахший чили. В общем, пока мы с Брайаном и Анджелой пытались насладиться едой, нам даже и в голову не могло прийти, что падение Брайана с кастрюлей чили станет самой известной сценой его персонажа Кевина.

Я знаю Брайана как трудолюбивого и дотошного человека во всем, что он делает. Он не только талантливый актер и знаменитость (а теперь еще и шеф-повар), но и преданный муж и отец. Он любит играть в гольф, готовить, смотреть профессиональный спорт и, конечно же, есть чили.

Брайан стремится увидеть, как чили объединяет людей — то, что начиналось как часть его персонажа, но пе-





перосло в написание собственного рецепта чили и поддержку тех, кто делится своими рецептами и кулинарными навыками. Этот сборник рецептов чили — лишь один из примеров его стремления.

Чили — сытное рагу, которое также может использоваться в качестве дополнения к другим блюдам. Существуют разнообразные способы приготовления, включающие различные ингредиенты (может быть с мясом или без). Чили с мясом, или чили кон карне (от исп. *chili con carne*), — блюдо мексиканско-техасской кухни.

Кулинарная книга Брайана — это сборник 150 лучших рецептов чили от знаменитостей, шеф-поваров, кулинаров и друзей со всей страны. Неважно, в каком виде вы любите чили — в хот-доге, в чашке или миске, вегетарианский, мясной, острый или нет, — здесь каждый найдет для себя что-то интересное. На самом деле все виды чили хороши. Выберите свой! Кроме того,

Брайан дополнил рецепты своими советами и интересными фактами. Поэтому, звучит как отличная книга, чтобы пополнить свою коллекцию кулинарных книг или начать ее собирать.

С огромной радостью заканчиваю это предисловие, которое обещал написать Брайану, и беру миску чили. Присоединяйтесь! Возьмите миски и зачерпните побольше любимого лакомства Брайана. Попробуйте, насколько это восхитительно. А теперь торжественно склоните голову и сделайте так, как велит старый добрый детский стишок:

**«Чили, чили, тут и там,
съешь его
и приготовь еще»¹**

Приятного аппетита!

Оскар Нуньес

ОСКАР НУНЬЕС

Наиболее известен по роли Оскара Мартинеса в телесериале NBC «Офис», получившем премию «Эмми». Кроме того, Оскар снялся в нескольких фильмах и телешоу, включая «Малкольм в центре внимания», «Рино 911!», «В Филадельфии всегда солнечно», «Новенькая», «Бесстыжие», «Голдберги» и многих других. Он также участвовал в программе «Худший повар Америки: выпуск со знаменитостями» на канале *Food Network*, что делает его идеальным кандидатом для написания предисловия к кулинарной книге.

¹ «Chili, chili everywhere so eat it up and have some more» — отсылка на детскую песенку «Yellow, yellow, everywhere...». (Здесь и далее прим. переводчика, если не указано др.)

Введение

30 апреля 2009 года, примерно в 21:02, моя жизнь изменилась навсегда. Я стал известен как «парень с чили».

Для тех, кто не знает, я играл Кевина Мэлоуна в комедийном телешоу *NBC* «Офис». К 2009 году мы начали пятый сезон, и он имел большой успех — каждый четверг аудитория превышала десять миллионов зрителей, а иногда и больше! Более того, в феврале того года телешоу шло после Супербоула¹. Поэтому более 26 миллионов зрителей наблюдали за тем, как Дуайт организовал учебную пожарную тревогу, а Кевин разбил торговый автомат, чтобы украсть конфеты. Мы были хитом. Тем самым сериалом, который все между собой обсуждают. Но для меня это прежде всего была работа, которую я люблю, вместе с людьми, которых я люблю. Я считал себя самым счастливым парнем на земле. Казалось бы, что может пойти не так?

Что ж, в марте того же года — кстати, всего через несколько недель после Супербоула — мне дали сценарий серии «Свободная пятница», написанный Энтони Ферреллом и снятый Брентом Форрестером. В начале серии Кевин приносит на работу кастрюлю своего фирменного чили и тут же проливает его на пол. «Забавно, — подумал я, — но, наверное, это будет трудно снять».

Это была последняя сцена, которую мы снимали на той неделе. Пятница, конец рабочего дня. Мой персонаж

был единственным в этой сцене, поэтому все остальные актеры уже ушли. У нас с Анджелой Кинси и Оскаром Нуньесом на тот вечер был запланирован ужин. Мы втроем периодически собирались на так называемые ужины бухгалтеров — наряжались и отправлялись в какой-нибудь шикарный стейк-хаус, чтобы вкусно поесть и попить. В тот вечер мы должны были пойти в одно из моих любимых мест — стейк-хаус *Maestros* в Беверли-Хиллз. Когда они уходили домой после съемки, чтобы переодеться, я сказал им, что приду прямо из «Офиса» и встречу с ними на месте.

«Я начал кое-что понимать — дело не в том, что Кевин пролил *что-то*; он пролил свой *фирменный чили*. А к чили у нас относятся очень серьезно».

Мы долго репетировали эту сцену. Точнее... *очень* долго.

Ведь в реальности переснимать эту сцену было бы *грандиозной* задачей. В конце концов, ни один ковер не смог бы пережить такое «извержение», поэтому на всякий случай был приготовлен новый ковер. Ни один реквизит нельзя было бы спасти, поэтому у них у всех были дубликаты. Мой костюм, прическа и макияж точно не уцелели бы, так что сменная одежда и душ были наготове. Давление на меня было сильным: «У нас всего три ковра!» — повторили мне несколько раз.

Но у меня получилось. Я разлил чили. И для этого мне понадобился всего один дубль.

Не буду утомлять читателя подробным описанием сцены и актерскими трюками, которые я использовал, чтобы «случайное» падение кастрю-

¹ Супербоул — это финальный матч сезона Национальной футбольной лиги. Считается одним из главных спортивных событий в Северной Америке

ли выглядело убедительно. Но скажу вот что: стоя у монитора и смотря воспроизведение сцены, пока чили капал с моей одежды, а наш главный костюмер пытался снять с меня пропитанный чили пиджак, я был глубоко тронут. Да, сцена смешная, *но в ней есть нечто большее!* Представьте: парень, у которого отлично получается *одна* вещь — готовить отменный чили. И как все те, у кого получается отменный чили, все, чего он хочет, — это поделиться им с другими. Но ему это не удастся...

С помощью большого количества людей, чем можно себе представить, я привел себя в порядок, принял душ, а затем отправился на встречу с Анджелой и Оскаром. Ужин был катастрофой. Мои руки окрасились в характерный красновато-коричневый цвет. Я пытался насладиться стейком, как и остальные за столом, но все, что мы могли почувствовать, — *это запах ЧИЛИ!* Думаю, он просачивался из моих пор. Хотя ничего удивительного. В конце концов, я практически в нем искупался.



Рецепт фирменного чили Кевина см. с. 246

Серия «Свободная пятница» впервые вышла на экраны 30 апреля 2009 года и сразу стала сенсацией



С момента показа серии я начал слышать от людей:

«Это было так грустно!?!?»

«Мне было так жаль Кевина».

«Чили!!!!!!»

«Как жаль, что он не смог поделиться им со всеми».

«Не забудьте оставить лук недожаренным».

«Наверное, это то, что у него получается лучше всего...»

Я начал кое-что понимать — дело не в том, что Кевин пролил *что-то*; он пролил свой *фирменный чили*. А к чили у нас относятся очень серьезно, поскольку в каком-то смысле я и есть Кевин, люди стали ассоциировать меня с чили. На улице, в аэропорту, в ресто-

ране или в баре, — все хотели поговорить со мной о... чили.

Моя любимая история с чили произошла в баре отеля в Питтсбурге, штат Пенсильвания. Я был там по работе, один, сидел за барной стойкой и ужинал. Я только закончил есть, и посуду убрали, как вдруг бармен поставил передо мной какое-то блюдо. Не глядя на еду, я посмотрел на бармена и сказал: «Извините, это не мое. Я только что поел». Бармен улыбнулся и, словно персонаж из фильма 1950-х годов, наклонил голову и тихо сказал: «Это от женщины за дальним столиком». Я посмотрел вниз, и, конечно, это была миска чили.

Так я решил, что лучше мне самому научиться готовить отменный чили. Я постепенно начал продумывать свой рецепт. Скажу честно, до апреля 2009 года я никогда в жизни не готовил чили. Но теперь... Я делаю его по-



стоянно. И я совершенствуюсь в разных видах: от чили с индейкой до чили кон карне, от чили Цинциннати, — где родился мой отец, — до тexasского чили — где я провел много лет в юности. Мне нравятся детали и разнообразие. Культурные и региональные различия. Но больше всего мне нравятся люди, которых мне посчастливилось встретить благодаря моим поискам идеального чили. А для этого, скажу я вам, мне пришлось изрядно попутешествовать.

В 2021 году я отправился в Миртл-Бич, штат Южная Каролина, на чемпионат мира по приготовлению чили, проводимый Международным обществом чили (ICS). Я был потрясен тем, сколько там было шеф-поваров. И это были только те, кто добрались до финала.

Их любовь к чили не знает границ. Я судил одну категорию и с удовольствием наблюдал за многими другими. Было очень весело, и все чили были настолько хороши, что я сразу же решил, что мне нужно собрать самые лучшие рецепты чили со всей страны, чтобы создать величайшую коллекцию рецептов во всем мире!

Книга «Сборник отменных рецептов чили» включает в себя рецепты от прошлых чемпионов страны по приготовлению чили, всемирно известных шеф-поваров и людей, которые просто готовят отменный чили. Надеюсь, что вы попробуете приготовить разные рецепты, выйдете из своей зоны комфорта и разделите удовольствие вместе с любимыми людьми. Ведь чили создан для того, чтобы им делились, а не проливали...

Да, 30 апреля 2009 года моя жизнь навсегда изменилась. Но изменилась в *лучшую* сторону. Я принимаю звание «парня с чили» и надеюсь, что эта кулинарная книга понравится вам и вашим близким так же сильно, как мне понравилось пробовать все эти рецепты.

Спасибо,



Брайан Баумгартнер

Краткая история чили и интересные факты

Я люблю историю, а вы? Прежде чем перейти к рецептам, я хочу коснуться богатой истории чили и поделиться несколькими фактами. Достоверны ли они? Решать не мне. Но перед тем, как начать готовить чили, позвольте его непростому прошлому взбудоражить ваше воображение.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧИЛИ ОСТАВЛЯЕТ ВОПРОСЫ

История чили невероятно богатая и, как оказалось, даже немного... *пикантная*. Версии, как именно возник чили кон карне, — что переводится как «чили с мясом», — туманны, но независимо от того, факт это или вымысел, они в любом случае увлекательны.

По многим данным, это блюдо американской кухни, а не мексиканской. На самом деле, Мексика отрицает какую-либо связь с чили, и подают его там лишь в немногих местах. В тех частях Мексики, где чили все же подают, это делается только для того, чтобы угодить туристам.

НЕКОТОРЫЕ СЧИТАЮТ, ЧТО ОН ПОЯВИЛСЯ В 1800-Х ГОДАХ

Многие историки утверждают, что самые ранние версии чили готовились в 1800-х годах беднейшими слоями населения. Они резали на мелкие кусочки то небольшое количество мяса, которое могли себе позволить купить на рынке, и тушили его с таким же количеством перца.

СТРАНСТВУЮЩИЙ ДУХ СЕСТРЫ МАРИИ

Согласно легенде коренных американцев Юго-Запада, первый рецепт чили кон карне был написан в XVII веке та-

инственной испанской монахиней, сестрой Марией Агредской, известной как *La Dama de Azul* («дама в синем»). Хотя сестра никогда физически не покидала свой монастырь, она утверждала, что у нее были внетелесные странствия, когда ее дух отправлялся проповедовать в далекие страны. «Вернувшись» из одного из таких путешествий, сестра Мария записала рецепт приготовления мяса оленины или антилопы с луком, помидорами и перцем чили.

ДЬЯВОЛЬСКИЙ СУП

Согласно другой (более реалистичной) теории, в 1731 году группа из 16 семей (около 56 человек) эмигрировала с Канарских островов в Техас, на территорию нынешнего Сан-Антонио, по приказу испанского короля Филиппа V. Его намерением было колонизировать регион и закрепить на нем испанские права. Историки говорят, что женщины в этих семьях готовили «острое испанское рагу».

Однако это новое тушеное блюдо вызвало неожиданные споры. Некоторые испанские священники предположили, что перец чили является афродизиаком, и стали осуждать его употребление. Предупреждения священников о «дьявольском супе» только разожгли аппетит людей, и популярность чили распространилась со скоростью лесного пожара.

ОСНОВНАЯ ПИЩА КОВБОЕВ

Эверетт ДеГольер был эксцентричным миллионером из Далласа, который страстно любил чили. Он нашел записи о первой смеси чили, датированные 1850 годом. Они были написа-



ны техасскими ковбоями, у которых, судя по всему, чили считался основным продуктом питания во время их длительных путешествий. В записях отмечалось, что они смешивали сушеную говядину, жир, перец, соль и перец чили, делали из этого прямоугольники, или своего рода кирпичики чили, которые затем бросали в кипящую воду и наслаждались.

ТУШЕНОЕ МЯСО ТЮРЕМЩИКОВ

Чили, по-видимому, был распространен в тюрьмах Техаса, где самыми дешевыми ингредиентами были хлеб, вода и говядина со специями. Оказывается, в техасских тюрьмах готовили настолько вкусный чили, что заключенные оценивали каждую тюрьму только на основании одного этого блюда! А ос-

вобожденные заключенные даже писали в тюрьмы, где им подавали чили, и просили рецепт, отмечая, что именно по нему они больше всего скучают.

«КОРОЛЕВЫ ЧИЛИ» ИЗ САН-АНТОНИО

А сейчас перейдем к серьезным дамам, которые настолько трепетно относились к своим блюдам, что их прозвали «королевами чили». В 1880-х годах на Военной площади — первой из многих их торговых точек — группа женщин из Сан-Антонио, известных как «Королевы чили», кормила людей рагу, которое они прозвали «чили». Женщины готовили свой знаменитый чили у себя дома, загружали его в повозки, украшенные цветными фонариками, и везли на рынок, где разводили костер, чтобы еда оставалась теплой.

Независимо от того, кто вы и откуда, любите вы чили кон карне, тамале или энчиладу, день на рынке проходил напрасно, если вы не заглянули к «королевам чили»!

К сожалению, в 1937 году, когда в городе были введены санитарные нормы, они были вынуждены закрыть свой бизнес. Единственными двумя нарушениями «королев» были мухи и «плохо вымытая посуда». Вот так исчезла 50-летняя традиция. (Будут прокляты эти санитарные инспекторы XX-го века).

В 1980-х годах в Сан-Антонио во время празднования Дня памяти на Рыночной площади провели первый ежегодный фестиваль «Возвращение королев чили», чтобы почтить память этих легендарных женщин. Уже более десяти лет в городе проводится официальное мероприятие — кулинарный поединок по приготовлению чили, названный в честь «королев чили», одновременно с шуточным конкурсом моды за звание «самой безвкусной королевы».

ЧИЛИ НА ВСЕМИРНОЙ ВЫСТАВКЕ В ЧИКАГО

В конце концов, техасский чили привлек к себе внимание всей страны (наконец-то!), когда в 1893 году во время небольшого мероприятия под названием Всемирная Колумбова выставка, также известная как Всемирная выставка в Чикаго, был установлен стенд с чили из Сан-Антонио.

ОСОБАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Другой знаковой фигурой для чили был Девиэтт Клинтон Пендери из Техаса, владевший продуктовым магазином. К несчастью, магазин сгорел. К счастью, ДеВитту пришла прекрасная идея! Он основал компанию под названием *Mexican Chili Supply Company* и начал производить и продавать смесь пер-

цев и пряностей. Сегодня специи и приправы Пендери по-прежнему продаются членами его семьи.

РОЖДЕНИЕ БРЕНДА WOLF BRAND CHILI

Первый «брендовый» чили появился в 1895 году благодаря человеку по имени Лайман Дэвис. Сначала он готовил чили и продавал его с задней части своего автомобиля по пять центов за миску, а позже он открыл мясной рынок и начал продавать там свой чили в виде брикетов под маркой *Lyman's Famous Homemade Chili*. В 1921 году он начал выпускать консервированный чили и назвал новый бренд в честь своего домашнего питомца — волка. (Да-да, вы все правильно прочитали — волка). Так появился бренд *Wolf Brand Chili*.

ИЗОБРЕТАТЕЛЬ ПОРОШКА ЧИЛИ

Уильям Гебхардт, владелец кафе *Phoenix Café* (ныне *Phoenix Saloon*), считается изобретателем всемогущего порошка чили. Он посвятил много времени совершенствованию специй, которые использовал в своем чили. Чтобы подавать блюдо круглый год (в то время чили считался сезонным блюдом), Гебхардт закупал в больших количествах мексиканский чили анчо за 500 миль (около 800 км), чтобы запастись им впрок. Оставалось только придумать, как все это хранить.

Он начал пропускать перец через домашнюю мясорубку. В итоге он сделал порошок из молотого перца чили, семян тмина, орегано и черного перца. Затем расфасовал продукт в крошечные бутылочки и погрузил их в коробку на продажу. Сначала бренд назывался *Tampico Dust*, а затем, в 1896 году, был переименован в *Gebhardt's Eagle Brand Chili Powder*. Завод, кото-

¹ С английского a *wolf* — волк

рый он открыл в Сан-Антонио, производил пять ящиков порошка чили в неделю. Его бизнес начал стремительно развиваться, и сегодня он известен как популярный бренд *Gebhardt Mexican Foods Company*.

ЧИЛИМАНИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

В начале XX века не только в Техасе, но и по всей стране начали открываться «чилийные» забегаловки. Обычно это был простой сарайчик или комната, отделенная от кухни всего лишь покрывалом, — залог того, что блюдо будет *очень* вкусным. Почти в каждом городе были заведения, где можно было насладиться миской дымящегося чили.

Когда наступила Великая депрессия, чили спас многих от голодной смерти. Он был дешевым, а подаваемых с ним крекеров можно было есть сколько угодно. Даже ходили слухи, что чили спас больше жизней, чем Красный Крест!

CHILI ИЛИ CHILLI

Представьте, каков накал страстей, когда целый город настаивает на том, чтобы писать слово «чили» по-своему. Есть две теории, почему в Спрингфилде, штат Иллинойс, пишут *chilli*. Первая указывает на 1909 год и человека по имени Дью Брокман — владельца и основателя ресторана *Dew Chilli Parlor*, который спорил с человеком, рисовавшим вывеску его ресторана, о правильном написании слова. Настояв на том, что в словаре есть оба варианта, Дью «победил» — так и родилось слово *chilli* с двумя «l». По другой версии, такое написание использовалось просто для того, чтобы соответствовать первым четырем буквам в названии города *Illinois*. В 1993 году правительство штата Иллинойс приняло закон, который объявил этот штат «Столицей

чили во всем цивилизованном мире», и, конечно, признало свое собственное написание слова.

ПОЯВЛЕНИЕ ЧИЛИ ЦИНЦИННАТИ

Когда вы думаете о чили, вы, вероятно, в первую очередь представляете Техас. Но Цинциннати, штат Огайо, может легко считаться второй родиной чили. Чили Цинциннати отличается от техасского чили несколькими особенностями: способом приготовления мяса, более жидкой консистенцией и необычной смесью специй, состоящей из корицы, какао, душистого перца и вустерского соуса. А еще его подают со спагетти.

Это уникальное блюдо появилось в 1922 году благодаря человеку по имени Том Кираджиев. Том и его брат Джон, иммигранты из Македонии, открыли киоск с хот-догами с греческим колоритом. Единственной проблемой было то, что никого не интересовала греческая кухня, поэтому дела шли плохо. Чтобы привлечь к себе внимание, они начали готовить чили, который можно было подавать по-разному, и стали использовать ближневосточные специи. Блюдо называли «спагетти чили». Так называемый пятислойный чили состоял из спагетти, покрытых чили, луком, красной фасолью и тертым сыром чеддер с гарниром из устричных крекеров и хот-догов, посыпанных еще большим количеством сыра.

ЧИЛИ ВЫХОДИТ В ГОЛЛИВУД

Однако самый известный чили находился в ресторане *Chasen's* в Голливуде в 1936 году, где владелец Дэйв Чейзен хранил свой легендарный рецепт под замком. Все — от актеров до съемочных групп и шоферов — приходили к задней двери *Chasen's*, чтобы купить его вкуснейший чили. Среди известных



личностей, завсегда в ресторане, были Джек Бенни, Джон Эдгар Гувер, Элеонора Рузвельт и другие. Говорят даже, что это был последний ужин Кларка Гейбла. А еще ходят слухи, что Элизабет Тейлор заказала 10 литров чили во время съемок фильма «Клеопатра» в Риме.

ПЕРВЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК ПО ПРИГОТОВАЕНИЮ ЧИЛИ

Хотя многие говорят, что первый официальный чемпионат мира по приготовлению чили состоялся в 1967 году, *технически* первый чемпионат был проведен 5 октября 1952 года на ярмарке штата Техас в Далласе. По-

бедителем стала миссис Вентура. Ее рецепт был объявлен «Официальным рецептом чили ярмарки штата Техас», а сама она была удостоена звания первого «Повара-чемпиона мира по приготовлению чили». Она сохраняла свой титул чемпиона в течение следующих 15 лет.

Организатором мероприятия был человек по имени Джо Купер. После первого соревнования поединки по приготовлению чили приобрели огромную популярность по всей стране, но, к сожалению, Купер умер в декабре 1952 года, так и не увидев других чемпионатов, кроме самого первого, который сам и организовал. Настоящая чили-трагедия.

ИСТОРИЯ О ЧИЛИ И ГОНОЧНЫХ МАШИНАХ

Знаменитый автогонщик Кэрролл Шелби любил две вещи: гоночные автомобили (конечно же) и чили — настоящий американец. Шелби был известен как профессиональный гонщик, автомобильный дизайнер и предприниматель. Один из его проектов, не связанных с *Ford*, включал организацию культового поединка по приготовлению чили в 1967 году в Терлингуа. Все начиналось как вечеринка для любителей чили, но переросло в ежегодный всемирно известный чемпионат. Шелби совместно с К. В. Вудом впоследствии основали Международное общество чили и чемпионат мира по приготовлению чили, который проходит и по сей день!

Во время этих ежегодных мероприятий Шелби раздавал свои собственные приправы чили в коричневых бумажных пакетах, которые разработал сам. Его приправа стала настолько популярной, что к шестому поединку Международного общества чили «Оригинальный тexasский набор чили Кэрролла Шелби» появился в продаже и, конечно, его можно приобрести и сегодня.

ЧИЛИ СЕГОДНЯ

С такой занимательной историей неудивительно, что у чили существует бесчисленное множество организаций, включая Международное общество чили (мои ребята!) и Международное общество любителей чили (*Chili Appreciation Society International*), которое имеет около 50 подгрупп по всей территории США и Канады. Одна эта организация ежегодно проводит более 400 поединков по приготовлению чили, которые собирают тысячи участников. И все они, как вы уже догадались, относятся к чили очень серьезно и отменно его готовят!

Очевидно, что чили стал культовым американским блюдом, которое означает гораздо больше, чем просто миска говядины с перцем. Оно представляет собой культуру любителей еды, которые хотят делиться своими рецептами с будущими поколениями. Именно в этом заключается цель этой книги: поделиться с вами коллекцией по-настоящему отменных рецептов — будь то рецепты, передаваемые из поколения в поколение, или новый, современный взгляд на чили. Но не важно, что вы выберете — готовьте, подавайте и разделяйте чили с близкими.

Рецепты — мой поиск идеального чили

Я был в Миртл-Бич, штат Южная Каролина, окруженный мисками и кастрюлями с чили, — то есть был судьей на чемпионате мира по приготовлению чили, который проводит Международное общество чили (то самое знаменитое соревнование, которое помог организовать Кэрролл Шелби). Я наблюдал за участниками соревнования — *за моими ребятами*, — порозовевшими от работы над совершенствованием своих блюд, с нетерпением ожидавших объявления победителей и просто счастливых собраться вместе на этом празднике чили. «Как я здесь оказался?» — размышлял я.

Все началось в ту роковую ночь 30 апреля 2009 года. Я разлил чили и стал «парнем с чили». Я даже не подозревал, что открою новую страсть в своей жизни — чили! Я был потрясен сообществом любителей этого блюда и их преданностью своему увлечению. Так много людей с разным культурным происхождением и разными вкусами, объединенных одним блюдом! Вегетарианцы и мясоеды, сторонники и противники фасоли, техасцы, южноафриканцы и другие люди со всего мира, — все они здесь, в поисках идеального чили!

Вдохновленный их страстью, я понял, что просто *обязан* написать кулинарную книгу, в которой будут собраны лучшие из лучших рецептов чили, чтобы каждый мог воссоздать это отменное блюдо! Мне нужно было найти чили для каждого уникального вкуса и секретного ингредиента. Но как? С чего начать? И тут меня осенило. Я понял, что нужно делать. *Единственный* вариант найти лучшие в мире рецепты чили — это отправиться в грандиозное путешествие. Чтобы добавить немного пафоса, я назвал это путешествие «*В поисках лучшего*». Я собрал чемоданы, поцеловал на прощание жену и детей и отправился на поиски своей судьбы.

Полный решимости и голодный, я пробирался через пустыни, переплывал океаны, взбирался на склоны гор, бо-

ролся с ветром и небом, дождем и снегом, искал по всему миру самый вкусный чили, который только мог найти. В конце концов слухи о моей грандиозной чили-экспедиции распространились. Помню, я был глубоко в лесах Амазонии, как вдруг услышал шелест листьев и ломающиеся ветки прямо позади себя. Быстро обернувшись, я увидел, что кто-то тяжело дышит и просит пить, протягивая скомканный лист бумаги. В недоумении я обменял листок на свою флягу, пока человек вытирал пот со лба.

«Я пыталась догнать вас с тех пор, как вы пересекли Анды!» — сказала она, запыхавшись. Она устало протянула лист бумаги: «Это чили кон карне моей прапрабабушки. Он передавался из поколения в поколение. Я слышала, вы пишете кулинарную книгу. Может быть, вам понравится мой рецепт».

Я был ошеломлен и вдохновлен! Один за другим все больше и больше людей появлялись на моем пути. В небе летали почтовые голуби, подавались дымовые сигналы, лодки причаливали к побережью. Вскоре у меня было больше рецептов чили, чем я мог вместить в свой рюкзак! Потом я вернулся домой автостопом, а на лужайке перед домом меня ждала целая толпа людей, размахивающих своими любимыми рецептами чили. В моих глазах заблестела скупая слеза... Это было самое прекрасное зрелище, которое я когда-либо видел. У меня было буквально миллион рецептов чили!

Имея такое количество рецептов, которые нужно было изучить, я столкнулся со сложной задачей — сузить круг участников. Следующие восемь месяцев я готовил, пробовал и выбирал. Я не спал днями и ночами, как сумасшедший ученый, устраивая полный хаос на кухне. Иногда я маниакально смеялся от радости, а иногда плакал, как будто оплакивал любимого друга. Каждый раз, когда приходилось исключать какой-то рецепт, это было

ПРИМЕЧАНИЕ О КАТЕГОРИЯХ ЧИЛИ

«В поисках лучшего» я обнаружил так много различных рецептов чили, что нужно было найти способ сохранить их все! Поэтому я решил разделить их на десять различных категорий. Я выбрал категорию для каждого рецепта на основании используемых ингредиентов, вдохновения, лежащего в основе блюда, и описания, данного автором. Многие из этих категорий не используются на официальных поединках, они не являются общепринятыми и четко определенными, поэтому я включил общеизвестные объяснения для предложенных категорий в начало каждого раздела.

КАТЕГОРИИ ЧИЛИ

Чили кон карне

Чили верде

Белый чили с курицей

Техасский чили

Чили Цинциннати

Чили с индейкой

Вегетарианский чили

Чили с черной фасолью

Чили по-домашнему

Иной взгляд на чили: чили и хот-дог, начос, кукурузный хлеб...

словно удар в самое сердце. Это, пожалуй, одна из самых трудных вещей, которые я когда-либо делал в своей жизни. Но в конце концов я справился. У меня осталось 177 лучших рецептов чили, которые когда-либо видел мир. И теперь, впервые за всю историю чили, они есть и у вас.

Следующие рецепты были тщательно, очень серьезно проверены и отобраны на основе вкуса (разумеется), а также оригинальности. Я изучил региональные стили, от Техаса до Цинциннати, желая удовлетворить вкусовые рецепторы каждого. Поэтому здесь вы найдете как веганские и вегетарианские рецепты с продуктами на растительной основе, так и белый чили с курицей, а также чили с уникальными ингредиентами, от манго и тыквы до пива, кофе, вина и многого другого (даже с мясом аллигатора для отважных едоков!). Могу вас заверить, что вкус этих блюд абсолютно точно вскружит вам голову.

Приготовив по этим рецептам самостоятельно, вы примете участие в путешествии, которое я совершил, чтобы их отыскать. То, что отличает чили, — это культура делиться рецептами. Я очень рад не только тому, что столько удивительных людей поделились со мной своими рецептами, но и тому, что я могу поделиться ими с вами.

Сбор этих рецептов был сплошным удовольствием, и после того, как я опра-

вился от сильного обморожения, я был совершенно потрясен тем, насколько талантливы и креативны любители чили в своих рецептах. Поверьте мне, есть ингредиенты, которые вы даже *не подумали бы* положить в чили, но, возможно, теперь никогда не оставите без внимания.

Не хочу показаться хвастливым, но мне трудно найти где-либо еще более эклектичную и впечатляющую коллекцию рецептов чили. Я призываю вас бросить вызов своим навыкам приготовления чили и попробовать столько новых вариаций, на сколько способны ваши кастрюли. Цель написания этой кулинарной книги состояла в том, чтобы создать исчерпывающий ресурс с самым большим в мире ассортиментом рецептов чили в одном месте, и я думаю, нам это удалось.

Наслаждайтесь, друзья и любители чили! и спасибо, что присоединились ко мне в этом путешествии.

СЛЕДИТЕ ЗА QR-КОДАМИ

Подождите, это еще не все! Я захотел пойти еще дальше, чтобы оживить эту лучшую книгу о чили, поэтому включил в нее эксклюзивные кулинарные видеоролики. Когда вы наткнетесь на QR-код, просто откройте камеру на телефоне или другом устройстве, отсканируйте код, перейдите по появившейся ссылке и наслаждайтесь просмотром

Кулинарный конвертер

Во многих рецептах в этой книге количество ингредиентов указывается в объеме, и их можно перевести в метрический эквивалент объема (приведен ниже). Если вы предпочитаете переводить в массу (граммы), вам следует изучить правильное преобразование для конкретного измеряемого ингредиента, поскольку разные ингредиенты имеют разную массу.

1/8 чайной ложки = 0,6 мл	1 столовая ложка = 15 мл	1 чашка = 240 мл
1/4 чайной ложки = 1,2 мл	1/8 чашки = 30 мл	1 жидкая унция = 30 мл
1/2 чайной ложки = 2,5 мл	1/4 чашки = 60 мл	1 унция = 28 г
1 чайная ложка = 5 мл	1/2 чашки = 120 мл	1 фунт жидкости = 500 мл
1/2 столовой ложки = 7,5 мл	3/4 чашки = 175 мл	1 фунт = 453 г

Шкала жгучести стручковых перцев

Приведенная степень жгучести в Единицах шкалы Сковилла (ЕШС) является приблизительной, так как некоторые виды чили имеют широкий диапазон жгучести и не всегда идеально соответствуют указанным диапазонам.

Первый уровень жгучести: ЕШС 0–750

-  Антохи Румынский (Antohi)
-  Болдог (Boldog)
-  Чоризеро (Choricero)
-  Пеперончини (Pepperoncini)
-  Пименто (Pimiento)
-  Санта Фе Гранде (Santa Fe Grande)
-  Шишито (Schishito)

Второй уровень жгучести: ЕШС 500–1200

-  Ахи Дульче (Ají Dulce)
-  Нумекс Биг Джим (Big Jim)
-  Пеппадью (Peppadew)

Третий уровень жгучести: ЕШС 1000–2500

-  Анчо (Ancho)
-  Каскабель (Cascabel)
-  Чилуакле Рохо (Chilhuacle Rojo)
-  Костеньо Амарильо (Costeño Amarillo)
-  Джорджия Флейм (Georgia Flame)
-  Гоутс Хорн (Goat's Horn)
-  Гиндилла (Guindilla)
-  Кашмири Деги Мирч (Kashmiri Mirch)
-  Нью-Мексико Сандия (New Mexico Sandia)
-  Пасилья (Pasilla)
-  Поблано (Poblano)
-  Пуансеттия (Poinsettia)
-  Прери Файер (Prairie Fire)
-  Себеш (Sebes)
-  Сентези Семи-хот (Szentesi)

Четвертый уровень жгучести:

ЕШС 1000–5000

-  Амаззо (Ammazzo)
-  Анахайм (Anaheim)
-  Касабелла (Casabella)
-  Чилуакле Негро (Chilhuacle Negro)
-  Циклон (Cyklon)
-  Гарден Сальса (Garden Salsa)
-  Венгерский желтый (Hungarian Yellow Wax)
-  Инферно (Inferno)
-  Мирасол (Mirasol)
-  Мулато (Mulato)
-  Нью-Мексико №9 (New Mexico 9)
-  Пасадо (Pasado)
-  Пименто де Падрон (Pimiento de Padron)

Пятый уровень жгучести:

ЕШС 2000– 8 000

-  Капонес (Capónes)
-  Черри Бомб (Cherry Bomb F1)
-  Чилуакле Амарильо (Chilhuacle Amarillo)
-  Чимайо (Chimayó)
-  Чипотле (Chipotle)
-  Фресно (Fresno)
-  Халапеньо (Jalapeño)

Шестой уровень жгучести:

ЕШС 8 000–20 000

-  Крисмас Белл (Christmas Bell)
-  Джо Лонг (Joe's Long)
-  Серрано (Serrano)

Седьмой уровень жгучести:

ЕШС 15 000–35 000

-  Бангалор Торпедо (Bangalore Torpedo)
-  Бразилиан Старфиш (Brazilian Starfish)
-  Болгариян Керрот (Bulgarian Carrot)
-  Кριοлла Селла (Criolla Sella)
-  Де Арболь (De Árbol)
-  Фиш (Fish)
-  Хапоне (Japóne)
-  Джвала (Jwala)
-  Ороско (Orozco)
-  Питер Пеппер (Peter Pepper)
-  Таканоцуме (Takanotsume)
-  Тирс оф Файер (Tears of Fire)
-  Токио Хот (Tokyo Hot F1)



Восьмой уровень жгучести:

ЕШС 20 000–50 000

-  Ахи Амарильо (Ají Amarillo)
-  Бачо ди Сатана (Bacio di Satana)
-  Кайенский перец (Cayenne)
-  Дегер Под (Dagger Pod)
-  Фейсинг Хевен (Facing-Heaven)
-  Филиус Блю (Filius Blue)
-  Файеркрекер (Firecracker)
-  Мансано (Manzano)
-  Нумекс Твайлайт (NuMex Twilight)
-  Пекуин (Piquin)
-  Супер Чили (Super Chili F1)
-  Табаско (Tabasco)
-  Тепин (Tepin)
-  Ахи Лимон (Aji Limón желтый)
-  Ахи Пингита де Моно (Ají Pinguita de Mono)
-  Апачи (Apache F1)
-  Бердс Ай (Bird's-eye)
-  Чарльстон Хот (Charleston Hot)
-  Чи-Чен (Chi-Chen)
-  Орнаментал Файеркрекер (Ornamental Firecracker)
-  Джамайкан Хот Чоколат (Jamaican Hot Chocolate)
-  Пирос (Piros F1)
-  Райот (Riot)
-  Тай Драгон (Thai Dragon F1)

Девятый уровень жгучести:

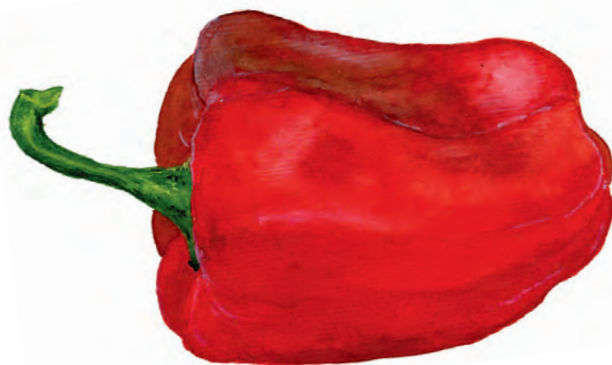
ЕШС 40 000–200 000

-  Ахи Сереза (Ají Cereza)
-  Ахи Лимо (Ají Limo красный)

Десятый уровень жгучести:

ЕШС 100 000–2 200 000

-  Каролина Рипер (Carolina Reaper)
-  Датил (Datil)
-  Фатаали (Fataali)
-  Хабанеро (Habanero)
-  Хабанеро Ред Савина (Habanero Red Savina)
-  Нага/Бхут Джолокия/призрачный перец (Naga/Bhut Jolokia) (Ghost Pepper)
-  Пепер Лантерн Хабанеро (Paper Lantern Habanero)
-  Скотч Боннет (Scotch Bonnet)
-  Суринам Ред (Surinam Red)







Отменный рецепт чили от Брайана

Вот он, друзья, — мой личный рецепт чили. Передавался ли он из поколения в поколение? Нет. Но это мой лучший рецепт чили, который я готовлю постоянно. Не бойтесь экспериментировать! Хотите поострее? Добавьте красного жгучего перца или острую красную фасоль Spicy Bush's. Нравится погуще? Смело готовьте его на плите целый день. (Просто добавляйте воду по мере необходимости для лучшей консистенции). Я посчитал важным добавить в эту книгу мой личный любимый рецепт, но знайте, что он постоянно меняется. Мне нравится исследовать новые вкусы и использовать новые техники каждый раз, когда я его готовлю, поэтому смело вносите любые изменения, которые вам по душе, и присылайте их мне! Приятного аппетита!

Ингредиенты

- 1 столовая ложка виноградного масла (или растительного масла)
- 1 большая луковица (или 1 лук-шалот), измельченная
- 1 зеленый болгарский перец, измельченный
- 2 зубчика чеснока, нарезанных кубиками
- 900 г постного фарша индейки (или постного говяжьего фарша)
- 170 г томатной пасты
- 680 г нарезанных кубиками помидоров
- 450 г томатного соуса
- ½ чашки воды (по желанию)
- ½ чайной ложки черного перца
- 2 чайные ложки соли
- 4 чайные ложки порошка чили
- 2 чайные ложки порошка чили анчо
- 4 чайные ложки орегано
- 1 чайная ложка сахара
- 450 г фасоли пинто в мягком соусе чили
- 450 г красной фасоли в мягком соусе чили
- подавать с тертым сыром чеддер

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Экспериментируйте с вкусовым дополнением! Сметана и тертый сыр — это классические варианты, но вы можете разнообразить их маринованным перцем халапеньо, пюре из авокадо или крошкой кукурузных чипсов. Просто убедитесь, что выбранное вами дополнение сочетается с чили.



Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле обжарьте нарезанный лук, зеленый болгарский перец и чеснок на умеренном огне. Я предпочитаю использовать виноградное масло, так как оно менее жирное.
2. Добавьте фарш из индейки или говяжий фарш. Не дожидаясь, пока мясо полностью приготовится, добавьте томатную пасту. Обжарьте мясо до полной готовности.
3. Добавьте остальные ингредиенты, кроме фасоли и сыра. Доведите до кипения. Уменьшите огонь. Накройте крышкой и тушите в течение 30 минут (или дольше, пока не будет достигнута желаемая консистенция), периодически помешивая.



4. Затем за 20 минут до подачи добавьте фасоль. Нельзя добавлять фасоль сразу, иначе она разварится.
5. В завершение посыпьте острым сыром чеддер. То, что останется, можно легко заморозить!

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Совет по заморозке. Выложите отдельные порции чили в слегка смазанную маслом форму для маффинов, затем положите порции размером с маффины в отдельные пакеты для заморозки, чтобы потом разогревать их по мере необходимости.





Чили кон карне

В этом традиционном блюде основными ингредиентами являются говядина, перец и специи. Также обычно добавляют помидоры, лук и фасоль, но мясо — строго обязательно!

Рецепты

🔪 Идеальный чили от Джефффри	30
🔪 Чили кон карне с перуанским перцем	31
🔪 Чили от дедули Стива	32
🔪 Чили «Как у мамы»	34
🔪 «Пожар во рту» (чили с двумя видами мяса и хабанеро)	35
🔪 Вкусный жгучий чили от Джека	36
🔪 Хмельной чили от Керианн	38
🔪 Чили в электрической скороварке	40
🔪 Чили «Свалка»	41
🔪 Чили «Без границ»	42
🔪 Чили со свининой в азиатских специях с мускатной тыквой	43
🔪 Чили с темным пивом	44
🔪 Чили «Без суеты»	46
🔪 Простой рецепт чили от Свит Пола	47
🔪 Чили в стиле карне асада, посыпанный кукурузным хлебом	48
🔪 Чили «Дульче»	50
🔪 Чили в стиле <i>Steak'n Shake</i>	51
🔪 Чили с короткими ребрышками и чоризо	52
🔪 Чили «Рецепт — не секрет»	54
🔪 Чили, вдохновленный праздником <i>Wacipi</i>	55







Идеальный чили от Джеффри

Для меня чили — это то, что доктор прописал.

И хотя обычно мне не терпится приготовить это блюдо с наступлением осени, иногда его хочется и в жаркий летний день. Помните, что чили лучше разогревать на второй день! Приятного аппетита!

Ингредиенты

- 2–3 столовые ложки жира от бекона, утиного жира или сливочного масла
- ½ чашки лука, нарезанного кубиками
- ¼ чашки болгарского перца, нарезанного кубиками
- 1 зубчик чеснока, рубленого
- 900 г говяжьего, бараньего или индюшачьего фарша
- 1¼ чашки консервированных сливовидных томатов, раздавленных руками
- 4 чашки вареной красной или черной фасоли, слить жидкость
- ½ чашки консервированной кукурузы, слить жидкость (по желанию; я использую кукурузу только с индейкой)
- 1 лавровый лист
- от 2 чайных ложек до 2 столовых ложек порошка чили (по вкусу и в зависимости от крепости порошка)
- соль и перец, по вкусу
- подавать с кукурузным хлебом, лепешками или булочками на пахте

Пошаговый рецепт

1. Растопите на сковороде жир от бекона, утиный жир или сливочное масло. Я использую жир от бекона для говядины и баранины, а утиный жир — для индейки. Если нет ни того, ни другого, то я растапливаю сливочное масло.
2. Обжарьте лук, болгарский перец и чеснок в жире на среднем огне в течение 1–2 минут.
3. Добавьте мясо. Перемешайте и жарьте до готовности.
4. Добавьте остальные ингредиенты (томаты, фасоль, кукурузу, лавровый лист, порошок чили, соль и перец). Накройте крышкой и тушите от 1 часа до 1 часа 30 минут.
5. Подавайте с кукурузным хлебом, лепешками или булочками на пахте.



УАЙТ ПЛЕЙНС, Нью-Йорк

Шеф-повар из Нью-Йорка Джеффри Вейден владел бывшим рестораном *JK Restaurant & Bar*, а в настоящее время является владельцем кейтеринговой компании *Soul Luxe Caterers*, предлагающей в Вестчестере, штат Нью-Йорк, изысканные и инновационные блюда соул-фуд с использованием классических техник. Будучи участником конкурса *Next Food Network Star* от канала *Food Network*, Джеффри расширил свой бренд на оба побережья. В 2015 году он также начал преподавать, является адъюнкт-профессором кулинарного искусства, а также выступал в качестве лектора для *Health First Insurance Co*, *A.D.A.* и *The Cooking Studio* в представительстве *Zwilling* в США. Соцсети: @soulluxel01

Чили кон карне с перуанским перцем

Паста из перуанского чили открывает новые вкусовые возможности чили кон карне. Пикантность перца ахи амарильо и земляной характер ахи панка вносят освежающие нотки в классическое блюдо техасско-мексиканской кухни.



Ингредиенты

- 1,8 кг стейка из говяжьей лопатки, нарезанного кусочками
- 450 г копченой свиной щековины, нарезанной кубиками
- ½ чашки пасты из перуанского перца ахи панка
- ½ чашки пасты из перуанского перца ахи амарильо
- ¼ чашки сухого маринада с кофе и чили
- ½ чашки тмина обжаренного
- ½ чашки кориандра
- 2 столовые ложки сушеного орегано
- 1 столовая ложка соли
- ½ чашки чеснока, рубленого
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- ¼ чашки томатной пасты
- 400 г запеченных томатов
- 8 чашек говяжьего бульона
- 1 чашка муки
- 1 чайная ложка соли
- 4 столовые ложки рапсового масла
- подавать с лепешками, маринованными халапеньо и зеленым луком

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте кубиками стейк из говяжьей лопатки и посыпьте солью и мукой. Обжарьте свиную щековину в большой кастрюле. Добавьте стейк в кастрюлю и медленно обжаривайте говядину со всех сторон небольшими объемами, стараясь не загромождать дно кастрюли. Выньте мясо и слейте жир.
2. Разогрейте в сковороде рапсовое масло. Обжарьте лук и чеснок в течение 3 минут. Добавьте говядину обратно в кастрюлю вместе с луком и чесноком.
3. Добавьте сухой маринад из кофе и чили и остальные специи. Добавьте пасту ахи, томатную пасту и томаты. Затем добавьте говяжий бульон и доведите до кипения. После загустения уменьшите огонь и тушите 2 часа, часто помешивая.
4. Подавайте с лепешками, маринованными халапеньо и зеленым луком.

КРИСТИАН ГИЛЛ, Цинциннати, Огайо

Шеф-повар Кристиан Гилл является владельцем ресторана Boomtown Biscuits and Whiskey. Наряду с многочисленными наградами, полученными рестораном и его командой, шеф-повар Гилл неоднократно появлялся на канале Food Network. Рецепт чили кон карне от Гилла, с которым он завоевал победу в нескольких передачах, обязательно завоюет ваше сердце.

Соцсети: @bodybybiscuit,
@foodbrushninja, @only_yams





Чили от дедули Стива

Я люблю чили, поэтому экспериментировал, пока не нашел свой идеальный рецепт. Это небыстрый в приготовлении рецепт, но очень простой. Я уменьшил остроту, но она все равно присутствует. Мой девиз: если не остро, то это просто суп!

Ингредиенты

- 900 г стейка рибай
- соль (по вкусу)
- 1 чайная ложка перца
- 2 томатильо
- 2 веточки зеленого лука
- 2 перца халапеньо
- 2 перца серрано
- 2 желтых чили
- 450 г говяжьего фарша (стейк)
- 1 чоризо из говядины
- 1 столовая ложка сливочного масла
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 1 пучок кинзы, измельченный
- 5 помидоров, нарезанных кубиками
- 425 г красной фасоли
- 1 столовая ложка красного винного уксуса
- 4 ломтика американского сыра
- ½ чашки панировочных сухарей
- 1 рюмка текилы
- 1 столовая ложка порошка чили Нью-Мексико (или по вкусу)
- 2 перца серрано
- сок 1 лимона

Пошаговый рецепт

1. Приправьте стейки солью и перцем. Обжарьте на гриле до румяной корочки. Лучше, если стейки будут обугленными, но внутри они должны быть мягкими. Снимите с огня и отложите в сторону.
2. Обжарьте на гриле целые томатильо, зеленый лук и все перцы чили до обугливания. Затем снимите с огня и дайте им остыть.
3. В большой кастрюле на сильном огне смешайте говяжий фарш и чоризо со столовой ложкой сливочного масла. Готовьте до тех пор, пока фарш не подрумянится. Удалите лишний жир, но немного оставьте.
4. Обжаренный стейк нарежьте мелкими кубиками и добавьте в смесь чоризо и говяжьего фарша. Перемешайте и убавьте огонь до минимума.
5. Нарежьте кубиками обжаренные томатильо, зеленый лук и перцы чили. Смешайте их с нарезанными кубиками луком, кинзой и помидорами в кухонном комбайне. Измельчите все как можно мельче, чтобы получить соус. Добавьте его к мясу в кастрюле.
6. Добавьте красную фасоль, красный винный уксус и лимонный сок. Хорошо перемешайте.
7. Добавьте сыр и хорошо перемешайте.
8. Добавьте панировочные сухари и хорошо перемешайте. Доведите всю смесь до кипения, часто помешивая. Добавьте порошок чили и хорошо перемешайте.
9. Уменьшите огонь до минимума и тушите 2 часа. Периодически помешивайте, чтобы нижняя часть не подгорела. Посолите по вкусу.
10. Добавьте рюмку текилы и перемешайте. Продолжайте тушить еще 1 час. Дайте настояться в течение 30 минут. А затем — наслаждайтесь!



**СТИВ ЯНГБЛАД,
Таузанд-Окс, Калифорния**

Стив — владелец малого бизнеса, муж, отец пятерых детей и дедушка (или «дедуля») девиатерых. Он любит готовить, ловить рыбу, а еще он начал играть классический рок еще до того, как он стал классикой. Нет ничего лучше, чем играть в группе и растить внуков. На семейных или дружеских посиделках он всегда будет у гриля или с гитарой в руках.



Чили «Как у мамы»

В этом передаваемом из рук в руки шедевре, от которого веет теплом и уютом, вы найдете сочетание простоты и совершенства. Здесь нет ничего замысловатого, только классическое сочетание старого доброго говяжьего фарша (или фарша индейки!), сытной фасоли и теплых специй, которые лучше всего готовить на медленном огне. От моей семьи к вашей — наслаждайтесь. Бабушка бы мною гордилась.

Ингредиенты

- 450 г фарша на выбор
- 1 небольшая сладкая луковица, нарезанная
- 450 г томатного соуса
- 450 г красной фасоли
- ¼ чайной ложки чеснока
- 1 чайная ложка соли
- 3 чайные ложки порошка чили
- 1 столовая ложка уксуса

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте фарш вместе с луком.
2. После того, как мясо приготовится, слейте жир.
3. Добавьте остальные ингредиенты и тушите в течение 43 минут.



БРИАНА ФЕДОРКО, Солсбери, Мэриленд

Бриана — физиотерапевт из штата Мэриленд, и она очень любит чили. В детстве она часто просила приготовить чили на свой день рождения, а теперь сама готовит по этому рецепту. В семье Брианы в основном готовит муж, но на «вечерах чили» наступает ее звездный час.

«Пожар во рту» (чили с двумя видами мяса и хабанеро)



Для меня чили обязательно должен быть острым! Люблю, когда от жгучего чили захватывает дух. Я шеф-повар и любитель всего экстремального — когда я не на кухне, я катаюсь на ВМХ, скейтборде или занимаюсь паркуром, и мой чили отражает все это. Этот рецепт можно приготовить очень быстро, а чили получится таким, что вашим гостям покажется, будто вы готовили его несколько дней. Добро пожаловать в мой мир!

Ингредиенты

- 900 г свиной лопатки, нарезанной кубиками размером ≈ 13 мм
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 большая красная луковица, нарезанная кубиками
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками
- 4 зубчика чеснока измельченного
- 900 г 80 %-го постного говяжьего фарша
- 3 хабанеро
- $\frac{1}{4}$ чашки паприки
- $\frac{1}{4}$ чашки порошка чили (Анахайм)
- 2 столовые ложки лукового порошка
- 2 столовые ложки чесночного порошка
- 2 столовые ложки соли
- 1 столовая ложка кориандра
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка горчичного порошка
- 1 чайная ложка черного перца
- 1 лавровый лист
- 790 г протертых томатов

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свиную лопатку и выньте из кастрюли.
2. Добавьте в кастрюлю масло, лук и халапеньо и обжаривайте в течение 2–3 минут.
3. Добавьте чеснок и обжаривайте в течение 30 секунд.
4. Добавьте говяжий фарш и обжаривайте 3–4 минуты или пока не станет коричневого цвета.
5. Сделайте разрезы в хабанеро. Оставьте плодоножку, чтобы потом легко достать перец. Добавьте в чили.
6. Добавьте обжаренную свинину, все специи и протертые томаты. Перемешайте.
7. Доведите чили до кипения и тушите, частично накрыв крышкой, 30–40 минут или пока свинина не станет мягкой.
8. В качестве альтернативы можно добавить все ингредиенты в долговарку и готовить на медленном огне.

АРА ЗАДА, Чатсворт. Калифорния

Ара родился и вырос в Лос-Анджелесе. В юные годы он занимался скейтбордингом и сноубордингом, но сердце его всегда принадлежало кухне. Он учился в кулинарной школе Le Cordon Bleu и построил карьеру шеф-повара, специализируясь на разработке рецептов и оформлении блюд. Он работал в программе Джейми Оливера Food Revolution, на каналах Food Network, ABC, CBS, NBC, в компаниях Breville, Gelson's и со многими другими. Он неоднократно выступал на телевидении и написал кулинарную книгу «Лаваш» (Lavash) в соавторстве с Кейт Лихи и Джоном Ли. Ара занимается паркуром, триатлоном и является заядлым охотником с луком. Соцсети: @arazada, @chefarazada
YouTube: Ara Zada





Вкусный жгучий чили от Джека*

Мой чили — это продукт любви, который приносит огромную отдачу.

Я научился совершенствовать глубину вкуса за годы проб и ошибок. Этот рецепт — то, во что я вложил всего себя. Это чили, который я могу назвать своим фирменным. Он действительно несет в себе некую скрытую жгучесть, о которой не догадываешься, пока не попробуешь. На моем камине есть несколько наград «Приз зрительских симпатий», которые подтверждают качество этого рецепта, так что я надеюсь, что он вам понравится!

Ингредиенты

- 230 г бекона
- 450 г говяжьего фарша или любого другого мяса; прекрасно подойдет оленина
- 450 г свиного фарша
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 1 чашка маринованных халапеньо
- 1 хабанеро, удалить семена
- 3 зубчика чеснока измельченного
- 1 столовая ложка тмина
- ½ столовой ложки красного молотого перца
- 3 столовые ложки порошка чили
- 2 столовые ложки говяжьего бульона
- 790 г протертых томатов
- 450 г целых очищенных томатов, жидкость слить
- 1 банка пива (предпочтительно светлое пиво)
- 85 г томатной пасты
- 2 чашки воды
- соус *Tabasco* (по вкусу)
- 30 г пасты чили
- соль и перец (по вкусу)

Пошаговый рецепт

1. Поджарьте бекон на сковороде до хрустящей корочки. Нарезьте его на кусочки и отложите в сторону.
2. Обжарьте говяжий и свиной фарш в большой кастрюле, пока он не потемнеет.
3. Когда мясо подрумянится, добавьте болгарский перец, лук, халапеньо, хабанеро, чеснок, все специи (включая бульон), все томаты, пиво, томатную пасту и воду.
4. Уменьшите огонь до минимального и тушите, не закрывая крышкой, в течение 45–60 минут для усиления остроты и аромата. Как сказал один мудрый человек: «В кастрюле все узнают друг друга лучше».
5. Добавьте бекон и тушите еще 15 минут. Добавьте остальные ингредиенты по вкусу.
6. Наслаждайтесь вместе с друзьями.

НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2015 — награда «Приз зрительских симпатий», местный конкурс.
 2016 — трофей «Приз зрительских симпатий» (местная премия).
 2017 — награда «Приз зрительских симпатий», местный конкурс.
 2018 — Moose Lodge, номинация «Лучший из лучших».
 2019 — профсоюз учителей, «Приз зрительских симпатий», местный конкурс.
 2019 — «Лучший на Среднем Западе» (премия Западного Мичигана).
 2020 — Зимний фест, трофей «Приз зрительских симпатий».
 2020 — Sparta Moose Lodge, номинация «Новый участник: Лучший из лучших».
 2020 — «Лучший на Среднем Западе», местный конкурс, номинация «Чили кон карне».
 2020 — «Победитель Moose Lodge», лучшее представление, все номинации, более 50 участников.
 2021 — Лучший в номинации «Острое/пряное» (местная награда).
 2021 — «Абсолютный победитель», благотворительный конкурс в Гранд-Рапидс.
 2021 — Награда «Я так горжусь тобой» от моей бабушки.



**ДЖЕК БЕЛЛАМИ,
Спарта, Мичиган**

Джек Беллами, самопровозглашенный шеф-повар из Мичигана, воспитанный на Среднем Западе, вырос в семье, где процветала диета из макарон с сыром и злаков. В юном возрасте Джек Беллами начал осваивать кухню под руководством великих наставников. Из вновь обретенной любви к кулинарии родился повар (спустя несколько ожогов и порезов). Самая главная вещь, которой его научила кухня, очень проста: «Неважно, кто вы и откуда. Есть одна универсальная истина: еда — это кратчайшее расстояние между двумя людьми».

Соцсети: @jack.bellamy.10, @jb_ington



Хмельной чили от Керианн*

Этот рецепт чили я совершенствую уже несколько лет. Мне нравится баланс остроты и сладости, который дают разные виды чили. Кроме того, нотка корицы очень украшает блюдо. Но настоящий секрет заключается в нарастании аромата в процессе приготовления. Я выиграла несколько конкурсов с этим рецептом чили, поэтому надеюсь, что он вам понравится!

Ингредиенты

- ¼ чашки свиного жира
- 1,4 кг стейка tri-tip, нарезанного кубиками размером 13 мм
- 450 г свиного фарша
- 450 г говяжьего фарша
- 1 большая луковица, нарезанная
- 4 халапеньо, измельченных
- 5 зубчиков чеснока измельченных
- 3 сушеных чили Анахайм, отваренных и измельченных
- 3 сушеных чили Нью-Мексико, отваренных и измельченных в пюре
- 110 г зеленого чили, нарезанного кубиками
- 8 столовых ложек порошка чили
- 2 столовые ложки молотого тмина
- 3 чайные ложки орегано
- 1 чайная ложка корицы
- 2 чайные ложки коричневого сахара
- 2 чайные ложки соли
- 1½ чайной ложки перца
- 280 г помидоров, нарезанных кубиками
- 400 г красной фасоли
- 2 бутылки янтарного пива
- 60 мл бурбона
- 230 г банка томатного соуса
- 5 чашек говяжьего бульона

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле разогрейте свиной жир на сильном огне. Добавьте стейк и обжарьте, затем выньте и отложите в сторону.
2. Добавьте в кастрюлю свинину и говядину и обжаривайте до коричневого цвета, затем выньте и отложите в сторону.
3. Уменьшите огонь до среднего. Добавьте лук, халапеньо, чеснок, чили и порошок чили. Обжаривайте около 5 минут, постоянно помешивая, пока лук не станет мягким.
4. Добавьте тмин, орегано, корицу, коричневый сахар, соль, перец и помидоры. Добавьте пиво и бурбон и тушите, чтобы деглазировать кастрюлю.
5. Добавьте томатный соус, красную фасоль и говяжий бульон. Положите все мясо обратно в кастрюлю и тушите в течение 5 часов.
6. Когда блюдо будет готово к подаче, добавьте приправы по желанию и наслаждайтесь!

НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2015 — Кулинарный поединок по приготовлению чили в Калифорнии.
 2016 — Кулинарный поединок по приготовлению чили в Сан-Хосе.
 2018 — Кулинарный поединок по приготовлению чили в Уиллоу Глен.



**КЕРИАНН ФОН РЭСФЕЛЬД-ХАРРИГАН,
Сан-Хосе, Калифорния**

Керианн — всемирно известный шеф-повар, за плечами которого множество международных наград. В настоящее время она владеет собственной частной кейтеринговой компанией в Сан-Хосе, штат Калифорния, специализирующейся на высококлассных фермерских продуктах. Также она была участницей шоу Top Chef на канале Bravo. Сайт: www.chefkeriann.com



Чили в электрической скороварке

Этот рецепт чили готовится в электрической скороварке, что делает его быстрым вариантом в те дни, когда у вас нет времени на долгую готовку. Несмотря на экономию времени, чили все равно получается сытным и ароматным благодаря халапеньо, юго-западной приправе и темному какао-порошку.

Ингредиенты

- 1 чашка сырой (невареной) черной фасоли
- 1 чашка сырой (невареной) красной фасоли
- 1 чашка сырой (невареной) фасоли пинто
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками (по желанию очистить от семян)
- 4 зубчика чеснока, толченых и нарезанных
- 450 г говяжьего фарша
- 2–3 столовые ложки юго-западной приправы
- 1 столовая ложка темного какао-порошка
- 3–4 чашки говяжьего бульона
- 910 г помидоров

Пошаговый рецепт

1. Промойте фасоль и поместите ее в чашу скороварки. Залейте водой и закройте крышкой. Установите режим «Фасоль/Чили» и готовьте 25 минут. Естественный спуск давления.
2. Слейте жидкость, промойте фасоль и очистите чашу.
3. Установите режим «Жарка» и добавьте растительное масло. Когда масло нагреется, добавьте лук и нарезанный кубиками халапеньо. Готовьте в течение 3 минут.
4. Добавьте чеснок и продолжайте готовить еще 1 минуту, периодически помешивая.
5. Добавьте говяжий фарш, приправу и какао-порошок. Хорошо перемешайте и готовьте, пока говяжий фарш не станет коричневым.
6. Выключите режим и добавьте в чашу готовую фасоль, бульон и помидоры.
7. Закройте крышку и установите режим «Фасоль/Чили» на 20 минут. Естественный спуск давления.



ДЖЕННИФЕР ТЭММИ,
Лондон, Онтарио, Канада

Дженнифер Тэмми ведет сайт www.SugarSpiceAndGlitter.com, где делится вкусными рецептами, увлекательными развлечениями для детей и советами по путешествиям, чтобы облегчить семейную жизнь и добавить немного волшебства в ваш день. Ее рецепты нравятся миллионам людей во всем мире. Они были напечатаны в кулинарных книгах и журналах, от *Southern Living* до *BBC*.
Соцсети: @sugarspiceandglitter, @sugarspiceglitr, jennifertammy
Сайт: www.sugarpiceandglitter.com

Чили «Свалка»

Я называю это чили «Свалка», потому что вы бросаете все ингредиенты в большую долговарку и оставляете на ночь вариться. Что может быть проще?



Ингредиенты

- 680 г говяжьего фарша крупного помола
- 1 большая желтая луковица, крупно нарезанная
- 3–4 зубчика чеснока, очищенных и толченых
- ½ чашки порошка чили
- 680 г томатного пюре
- 680 г тушеных томатов
- 710 мл воды
- по ½ чайной ложки соли и перца
- 1 столовая ложка сахара

Пошаговый рецепт

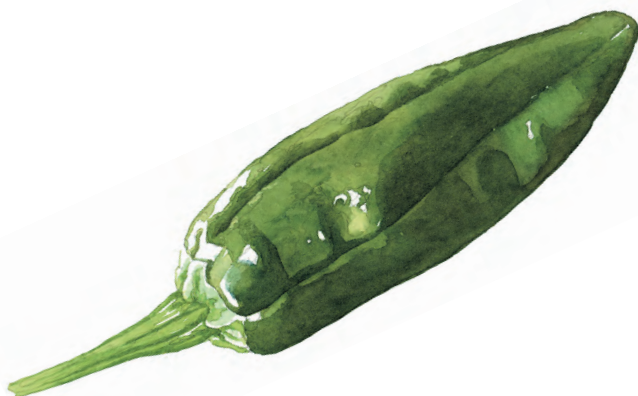
1. Включите долговарку на высокую температуру. Бросьте в кастрюлю мясо, лук, чеснок и порошок чили. Тщательно перемешайте.
2. Добавьте томатное пюре, тушеные томаты, воду, соль, перец и сахар и хорошо перемешайте.
3. Накройте кастрюлю крышкой и идите по своим делам.

РОБЕРТ ШЭНД,
Порт-Лавака, Техас

Роберту 73 года, родом он из штата Мэн, сейчас живет в Техасе. Женат уже 52 года, есть ребенок. Роберт всегда любил готовить и творить на кухне.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Одна чайная ложка красного порошка чили соответствует рекомендуемой суточной норме витамина А.





Чили «Без границ»*

Я создала этот рецепт, чтобы разбавить множество веганских рецептов чили, с которыми вы обязательно столкнетесь на посиделках в районе Сан-Диего. На рецепт повлияли короткие поездки в Мексику: мой чили начинается с бекона; вместо фарша используется сытная говяжья лопатка; а завершается все свежими ломтиками халапеньо. В 2008 году этот рецепт мясного чили получил звание «Лучший из лучших» на ежегодном конкурсе на лучший чили, организованном местной церковью.

Ингредиенты

- 3 столовые ложки бекона, нарезанного кубиками
- 900 г говяжьей лопатки
- 3 большие луковицы, мелко нарезанные
- 5 зубчиков чеснока, грубо измельченных
- ¼ чашки порошка чили
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- ¼ чайной ложки сушеного орегано
- 1 чайная ложка черного перца
- 400 г тушеных томатов
- 3 чашки говяжьего бульона или воды
- 1 чайная ложка соуса *Tabasco*
- 4 столовые ложки вустерского соуса
- 450 г фасоли пинто
- 2 халапеньо, нарезанные ломтиками
- подавать со сметаной, чипсами и авокадо

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте бекон, а затем говядину.
2. Положите все обжаренное мясо в кастрюлю или долговарку. Добавьте по порядку остальные ингредиенты, кроме халапеньо, перемешивая каждый раз при добавлении нового ингредиента.
3. Тушите не менее 4 часов.
4. Снимите с огня. Добавьте халапеньо. Попробуйте на вкус и по желанию добавьте приправу.
5. Подавайте со сметаной, чипсами, авокадо и всем тем, что вам нравится в чили. Или же положите его на хлеб или печеный картофель.



КАРИ РИЧ, Вакавилль, Калифорния

Шеф-повар Кари Рич начала свою карьеру на профессиональной кухне, следуя по стопам своего брата. После окончания кулинарной школы шеф-повар Рич оттачивала свое мастерство в лучших ресторанах Сан-Диего, штат Калифорния. Она продолжала карьеру профессионального шеф-повара на протяжении более 20 лет. После продажи своего успешного предприятия Food Farm, специализирующегося на мобильных точках быстрого питания, шеф-повар Кари продолжает работать в качестве консультанта по ресторанному бизнесу, а также пишет и изучает кулинарные статьи.

Соцсети: @Chef_K_Rich_

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2008 — Награда «Лучший» на кулинарном поединке по приготовлению чили на ежегодном фестивале Harvest Festival (Сан-Диего, Калифорния).

2008 — Конкурс на лучший чили, организованный местной церковью (Сан-Диего, Калифорния).

Чили со свиной в азиатских специях с мускатной тыквой



Этот простой чили можно приготовить всего за 30 минут! Китайская смесь из пяти специй, тмин, кориандр и соус Самбал делают этот чили невероятно вкусным. В его состав входят мускатная тыква, болгарский перец разных цветов, лук и чеснок, а также три вида фасоли. Гарантирую, что вы сохраните этот рецепт на долгие годы.

Ингредиенты

- 450 г свиного фарша
- 1 столовая ложка рапсового масла
- 3 зубчика чеснока, измельченного
- 1 большая луковица, измельченная
- 1 желтый болгарский перец, очищенный от семян и нарезанный
- 1 красный болгарский перец, очищенный от семян и нарезанный
- 1 небольшая мускатная тыква, очищенная от кожуры, семян и нарезанная кубиками
- 410 г черной фасоли, промытой и высушенной
- 410 г белой фасоли Каннеллини, промытой и высушенной
- 410 г фасоли Гарбанзо, промытой и высушенной
- 410 г мелко нарезанных помидоров
- 1 чайная ложка молотого тмина
- 1 чайная ложка кориандра
- 1 столовая ложка китайской приправы
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки перца
- 1 столовая ложка соуса Самбал
- ¼ чашки свежей кинзы
- 1 авокадо, нарезанный ломтиками
- сметана (по вкусу)

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину на умеренном огне до коричневого цвета. Выложите на бумажные полотенца, чтобы стек жир.
2. Добавьте масло в кастрюлю на умеренном огне. Обжаривайте около 2 минут чеснок и лук до полупрозрачности.
3. Добавьте болгарский перец и мускатную тыкву. Готовьте еще 5 минут до мягкости.
4. Добавьте фасоль и помидоры и готовьте еще 2 минуты.
5. Добавьте все специи и соус Самбал. Накройте крышкой и тушите в течение 10 минут.
6. Добавьте свинину обратно и перемешайте. Тушите еще 5 минут.
7. Подавайте с кинзой, авокадо и сметаной.

ЛЕСЛИ ШВАРЦ, Атланта, Джорджия

Лесли Шварц — повар-самоучка. Она специализируется на безумно вкусных блюдах азиатской кухни. Несколько лет назад, путешествуя по миру, Лесли влюбилась в азиатскую кухню и захотела поделиться этой любовью, создав свой кулинарный блог AsianCaucasian.com. Она поняла, что многие не решаются готовить азиатские блюда в домашних условиях, поэтому в своем блоге Лесли привносит в эти рецепты простоту. Не нужно брать еду на вынос, если можно приготовить креативные блюда дома!
Соцсети: @asiancaucasianblog,
@asian_caucasianB





ЧИЛИ С ТЕМНЫМ ПИВОМ*

Я родилась с аутизмом, но это не помешало мне получить награды за лучшие рецепты. Приготовление этого вкусного чили занимает менее часа. Вдохновением для него послужил мой предыдущий рецепт острого чили, а уникальность его заключается в том, что в нем используется крепкое темное пиво, которое приносит во вкус кофейные и хмелевые нотки. Надеюсь, вам понравится.

Ингредиенты

- 900 г говяжьего фарша
- 1 луковица, измельченная
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченного
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 чайная ложка молотого тмина
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка лукового порошка
- 425 г красной фасоли, жидкость слить, фасоль слегка промыть
- 425 г запеченных томатов
- 1 бутылка крепкого темного пива
- подавать с сыром чеддер, луком, сметаной и острым соусом

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле обжарьте говядину, лук и болгарский перец, пока мясо не станет мягким. Слейте лишний жир.
2. Добавьте чеснок, специи, фасоль, помидоры и пиво, перемешайте.
3. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до среднего и тушите 30–35 мин или пока чили не уварится.
4. Разложите чили по мискам и добавьте сверху сыр чеддер, лук, сметану и острый соус.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

- 2014 — Почетная грамота в кулинарном поединке по приготовлению чили в рамках программы South San Francisco Parks and Recreation.
- 2015 — Почетная грамота в кулинарном поединке по приготовлению чили в рамках программы South San Francisco Parks and Recreation.
- 2016 — кулинарный поединок по приготовлению чили в рамках программы South San Francisco Parks and Recreation.

АВА МАРИ РОМЕРО, Южный Сан-Франциско, Калифорния

Ава Мари — шеф-повар, рожденная с аутизмом. Она ведет кулинарный блог и является победителем различных кулинарных конкурсов: она стала финалисткой чемпионата мира по приготовлению десертов в 2018 году, трижды финалисткой в соревнованиях по приготовлению чили в рамках программы South San Francisco Parks and Recreation Chili Cooks, стала чемпионкой 7 Mile House Ube BakeOff в 2019 году и финалисткой в 2021 году. Шеф-повар Ава вела кулинарные курсы в Williams-Sonoma и Grocery Outlet, выступала на телеканале KQED. Она создает рецепты, участвует в конкурсах и работает в компании CDS в Costco в качестве помощника по демонстрации продуктов в регионе Южного Сан-Франциско. В настоящее время Ава живет со своими родителями, Кэрл Энн и Марти Ромеиро, вместе со своей милой собачкой Беллатрикс. Соцсети: @chefavamarie, @chefavamarie, @chefavamarie

ПОСМОТРИТЕ,
КАК Я ГОТОВЛЮ
ЧИЛИ



1 45



Чили «Без суеты»

Хотя в Южной Африке чили обычно не готовят, все больше и больше местных поваров и даже супермаркетов предлагают потребителям свой собственный вариант этого блюда. Я нечасто готовлю чили в традиционном американском понимании, но у меня есть свой особый рецепт, который я использую с разными блюдами — от тако и пиццы до спагетти Болоньезе и соусов! Его также вкусно есть как самостоятельное блюдо, добавив сверху сметану.

Ингредиенты

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 2 средних красных лука, нарезанных ломтиками
- 1 чайная ложка хлопьев корейского чили
- 1 чайная ложка смеси гарам масала
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 680 г говяжьего фарша
- 1 длинный красный чили, измельченный
- 3 зубчика чеснока измельченного
- 400 г помидоров черри
- 400 г фасоли борлотти (красной фасоли/пинто)
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 1 чайная ложка сахара
- ¼ чайной ложки соли
- ¼ чайной ложки перца
- 1 столовая ложка вустерского соуса
- подавать со сметаной (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в большой кастрюле и обжарьте лук до мягкости.
2. Добавьте хлопья чили, гарам масала и копченую паприку. Смешайте до однородной массы. Добавьте говяжий фарш и обжаривайте 5 минут.
3. Добавьте все остальные ингредиенты и готовьте еще 20 минут. Приправьте по вкусу.
4. Подавайте сразу со сметаной. Также можно использовать на пицце, в тако с авокадо или подавать поверх готовых спагетти в стиле чили Цинциннати!



ФАТИМА САИБ,
Кейптаун, Южная Африка

Фатима Саиб — повар, писательница и читательница, обожающая еду. Она изучала английскую литературу, а затем работала разработчиком рецептов, создавая рецепты для почти 20 крупных брендов продуктов питания в Южной Африке. В настоящее время Фатима — редактор двух кулинарных журналов в Южной Африке и ведет блог о кулинарии и блог о стиле жизни: www.fatimasaib.co.za и www.saibskitchen.com. Соцсети: @fatima saib, @fatimasaib.

Простой рецепт чили от Свит Пола

Это простой рецепт чили, насыщенный множеством вкусов. Я всегда готовлю его накануне, так как после ночи в холодильнике вкус становится очень ярким!



Ингредиенты

- 790 г измельченных помидоров
- 1 чашка эля
- 1 порция эспрессо или крепкого кофе
- 1 столовая ложка меда
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка сушеного тимьяна
- 1 щепотка (или больше) красных хлопьев чили
- 1 кубик говяжьего бульона
- 1 большая желтая луковица, мелко нарезанная
- 10 зубчиков чеснока, измельченных
- ½ чашки моркови, мелко нарезанной
- ½ чашки сельдерея, мелко нарезанного
- 1 столовая ложка вустерского соуса
- пара капель соевого соуса
- 1 столовая ложка соуса Шрирача
- 450 г постного говяжьего фарша
- 300 г белой фасоли
- подавать с авокадо, петрушкой, хлопьями чили

Пошаговый рецепт

1. Поместите все ингредиенты, кроме фасоли, в долговарку. Хорошо перемешайте и установите высокую температуру. Тушите не менее 2 часов.
2. После закипания дайте чили остыть. Поместите его в холодильник до следующего дня.
3. Когда чили будет готов к подаче, разогрейте его и добавьте фасоль. Подавайте в больших мисках, добавив сверху авокадо, петрушку и хлопья чили.

ПОЛ ЛОУ, ПАЛМ-СПРИНГС, КАЛИФОРНИЯ

Пол Лоу, он же Свит Пол, родился в Осло (Норвегия), где вырос, занимаясь ремеслом и кулинарией. Уже в детстве у него был свой нож, разделочная доска и любимая ложка для смешивания, к которой никому не разрешалось прикасаться. Сначала он работал флористом в Осло, его клиентами были члены королевской семьи. Затем Пол начал заниматься стилизацией блюд. Благодаря своей работе он объехал всю Европу, прежде чем обосноваться в США. Он сотрудничал с журналами Country Living, Vogue, ELLE, Cosmo, Real Simple и другими. В 2010 году Пол основал журнал Sweet Paul Magazine, который быстро стал печатным изданием, продающимся по всему миру. Соцсети: @sweetpaulmagazine. Сайт: www.SweetPaulMag.com





Чили в стиле карне асада, посыпанный кукурузным хлебом*

Это мой собственный рецепт чили, который я подаю в нескольких своих ресторанах. Кроме того, несколько лет назад я выиграл с ним кулинарный поединок по приготовлению чили в Южной Филадельфии против 20 других участников, включая заядлых любителей барбекю, которые хвастались тем, что коптили свое мясо по 12 и более часов за несколько дней до конкурса. Тогда я пришла со своим проверенным временем рецептом и победила!

Ингредиенты

- 2 столовые ложки рапсового масла
- 2,3 кг говядины типа карне асада, нарезанной мелкими кубиками
- 1 большая сладкая луковица, нарезанная кубиками
- 10 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 поблано
- 790 г протертых томатов
- 790 г помидоров, нарезанных кубиками
- ½ чашки темного порошка чили
- 1 столовая ложка порошка чипотле
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 2 столовые ложки кошерной соли (или по вкусу)
- 1 столовая ложка свежемолотого черного перца
- 425 г мелкой белой фасоли
- 425 г мелкой красной фасоли
- 425 г мелкой розовой фасоли
- подавать со сметаной, тертым сыром чеддер, луком, кукурузным хлебом (раскрошить и поджарить в духовке)

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте на сильном огне большую жаровню или кастрюлю с толстым дном. Добавьте масло и, как только оно нагреется (появится легкая волнистость), осторожно положите говядину. Обжарьте говядину со всех сторон, делая это небольшими объемами, если кастрюля недостаточно большая.
2. Обжарьте поблано на открытом огне конфорки (или в духовке), пока кожица полностью не обуглится. Заверните в полиэтиленовую пленку и дайте остыть. Очистите перец от обуглившейся кожицы, удалите плодоножку и семена, затем нарежьте перец мелкими кубиками.
3. Добавьте лук и чеснок. Перемешайте и обжаривайте в течение нескольких минут.
4. Добавьте томаты и убавьте огонь до среднего. Добавьте все специи, перемешайте, накройте крышкой и тушите в течение 1 часа.
5. Добавьте фасоль и тушите еще 30 минут, пока мясо не станет мягким.
6. Подавайте с сыром, сметаной, кукурузным хлебом и зеленым луком.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2015 — Победитель кулинарного поединка по приготовлению чили в Южной Филадельфии.



**ДЖОРДЖИАНН ЛИМИНГ,
Бригантин, Нью-Джерси**

Шеф-повар Джорджианн является чемпионкой программы *Chopped* на канале *Food Network*, а также участницей шоу *Man Vs Master*. Ее богатый опыт, насчитывающий более 20 лет, включает совладение двумя популярными филаделфийскими ресторанами, удостоенными награды *Best of Philly*, а также работу в качестве исполнительного шеф-повара в двух ресторанах Гордона Рамзи. В настоящее время она является кулинарным директором нового мультikonцептуального виртуального фудхолла в Черри-Хилл, штат Нью-Джерси. Этот рецепт чили занял первое место на кулинарном поединке по приготовлению чили в Южной Филадельфии, обойдя около 20 других участников.

Соцсети: @georgeann_leaming



Чили «Дульче»*

Все, кто со мной знаком, знают, что я никогда не отказываюсь от вызовов. Во время пандемии Covid-19 мои друзья решили устроить соревнование по приготовлению чили, поскольку наш местный Чили Фест был отменен.

Я знал, что это будет вызов, который удивит и мою жену, и друзей. Я создал этот рецепт, основываясь на своих личных предпочтениях в приготовлении чили. Я хотел, чтобы это было что-то более сладкое и такое, что я бы с удовольствием ел, если бы готовил для нашей семьи. К всеобщему удивлению, я занял первое место в категории «Сладкий чили»!

Ингредиенты

- 900 г говяжьего фарша
- 1 большая луковица, нарезанная кубиками
- 2 чайные ложки чесночного порошка
- 2 чайные ложки порошка чили
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка перца
- 1 чайная ложка орегано
- 1 чайная ложка тмина
- 410 г томатного соуса
- 6 столовых ложек коричневого сахара
- 430 г кукурузы, слить жидкость
- 2 средних красных сладких перца, нарезанных кубиками

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте говяжий фарш, лук и чесночный порошок в кастрюле. Когда говядина подрумянится, слейте жир из кастрюли.
2. Смешайте порошок чили, соль, перец, орегано и тмин. Затем добавьте томатный соус и коричневый сахар. Добавьте кукурузу и нарезанный кубиками сладкий перец.
3. Тушите в течение 15–20 минут, периодически помешивая.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Первое место в категории «Сладкий чили» в кулинарном поединке по приготовлению чили в Хантингтоне, Западная Виргиния.

ТРЕЙ ДЖОНС, Хантингтон, Западная Виргиния

Трей Джонс — владелец малого бизнеса из Хантингтона, штат Западная Виргиния. Он также муж, отец и токарь по дереву с активным аккаунтом в социальных сетях. Несмотря на то, что он не является широко известным кулинаром, Трей не отступает перед трудностями. Трей решил приготовить этот чили, чтобы принять участие в местном конкурсе, и, к своему удивлению, занял первое место в категории «Сладкий чили».

Соцсети: @Handcrafted_by_Trey



Чили в стиле Steak'n Shake

Чили от Steak'n Shake — мой самый любимый чили, приготовленный в ресторане. У него очень специфическая, густая консистенция — почти как у соуса, — не похожая ни на какой другой чили. После более чем трех попыток я наконец-то смогла создать свой собственный вариант чили, вдохновившись тем рецептом.



Ингредиенты

- 230 г говяжьего фарша
- 2 столовые ложки масла
- ½ чайной ложки соли
- 310 мл французского лукового супа
- 440 г темно-красной фасоли
- 1 чайная ложка порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 чайная ложка паприки
- 2 чайные ложки вустерского соуса
- ¼ чайной ложки жидкого дыма
- ½ чашки томатного соуса
- ½ чашки темной колы
- подавать с нарезанным кубиками луком, тертым сыр и устричными крекерами. Также можно подавать в качестве добавки к спагетти!

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте в масле говяжий фарш с солью в сковороде типа жаровни (с высокими бортами). Слейте жир и отложите в сторону.
2. В мини-блендер налейте французский луковый суп и половину банки красной фасоли (жидкость из фасоли можно не сливать). Смешивайте в течение 1 минуты, пока смесь не станет полностью однородной.
3. Добавьте суп, пюре из фасоли и все остальные ингредиенты в жаровню с говядиной. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума и тушите в течение 1 часа.
4. Подавайте с нарезанным кубиками луком, тертым сыром и устричными крекерами. Можно также подавать поверх спагетти, чтобы получился трехслойный *Steak'n Shake*!



ХИЗЕР ДЖОНСОН, Бланчестер, Огайо

Хизер Джонсон — создательница сайта *TheFoodHussy.com*. Она ведет блог о еде и путешествиях, рассказывает о ресторанах, рецептах и автомобильных поездках. Также она является большой поклонницей сериала «Офис» и надеется, что однажды мы увидим ее на канале *Food Network*! Соцсети: @TheFoodHussy, @foodhussy.



Чили с короткими ребрышками и чоризо

Этот рецепт — классический вариант чили кон карне с нотками Аризоны. Основа чили, наполненная нежными кусочками стейка и едва уловимой копченостью, состоит из чоризо и говяжьего фарша, что придает блюду пикантный и насыщенный вкус.

Ингредиенты

- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка хлопьев красного перца
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 чайная ложка молотой корицы
- 2 чайные ложки соли
- 1 чайная ложка черного перца
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка мексиканского орегано
- 1 чайная ложка белого перца
- 1 чайная ложка кайенского перца (по желанию)
- 450 г коротких ребрышек без костей, порезанных на кубики по 25 мм
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками
- 2 чипотле в соусе адобо, нарезанных кубиками
- 5 зубчиков чеснока
- 450 г колбасы чоризо
- 1 чашка помидоров, нарезанных кубиками
- 2 лавровых листа
- 1 чашка черной фасоли, измельченной в пюре
- 2 чашки говяжьего бульона
- 2 столовые ложки кукурузной муки
- подавать с нарезанным кубиками красным луком, сметаной, сыром и нарезанным кубиками зеленым луком

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте жаровню или большую кастрюлю на плите до умеренной температуры. В отдельной миске смешайте все специи (чесночный порошок, тмин, хлопья красного перца, порошок чили, молотую корицу, соль, черный перец, паприку, мексиканский орегано, белый перец и кайенский перец), чтобы получилась самодельная смесь пряностей.
2. Обильно приправьте ребрышки частью смеси. Налейте оливковое масло в жаровню и обжарьте со всех сторон кубики коротких ребрышек до румяной корочки. Выньте кубики из жаровни и отложите в сторону.
3. Добавьте в кастрюлю лук, халапеньо, чипотле и чеснок и обжаривайте до появления аромата. Добавьте в кастрюлю чоризо и перемешайте с овощами. Готовьте около 6–8 минут, пока чоризо полностью не приготовится.
4. Добавьте в кастрюлю оставшуюся смесь специй, нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист и черную фасоль, измельченную в пюре. Перемешайте, пока все ингредиенты не будут хорошо измельчены, затем добавьте в кастрюлю кубики коротких ребрышек (включая всю жидкость, скопившуюся под ними) и говяжий бульон. Перемешайте и доведите до кипения. После закипания накройте кастрюлю крышкой и уменьшите температуру до минимума. Оставьте чили тушиться в течение 2 часов.
5. Через 2 часа снимите крышку и перемешайте. Если смесь все еще жидкая, всыпьте в кастрюлю небольшое количество кукурузной муки и перемешайте. Продолжайте тушить чили еще около 15 минут при снятой крышке, помешивая каждые несколько минут.
6. Подавайте с кубиками красного и зеленого лука, сметаной и сыром.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

В четвертый четверг февраля празднуется Национальный день чили.

ЛЕОНАРД ХАДСОН, Меса, Аризона

Лео Хадсон руководит тестовой кухней и работает личным шеф-поваром в Месе, штат Аризона. Он уже много лет увлекается кулинарией и недавно ушел с работы, чтобы заниматься этим делом профессионально. Он писал рецепты для специй и соусов бренда *Country Bob's*, работал личным шеф-поваром для высокопоставленных клиентов, но больше всего ему нравится готовить для друзей и семьи! Соцсети: @leohudsoncooks и @chefleotnight





30

Чили «Рецепт — не секрет»

Это быстрый, простой рецепт чили, который я открыла для себя во время местного конкурса по приготовлению чили, в котором сама участвовала.

Я подготовила ингредиенты — нарезанные помидоры, лук и перец — и положила их в миску, чтобы позже добавить в кастрюлю, пока готовила говядину. Попробовав смесь, я поняла, что получился настоящий соус сальса! Теперь, когда кто-нибудь спрашивает у меня рецепт чили, я даю именно этот.

Ингредиенты

- 50 г 80 %-го постного фарша из лопаточной части говядины
- 2 столовые ложки порошка чили
- 450 г мягкого, средне-острого или острого соуса сальса (используйте свой любимый)
- соль (по вкусу)

Пошаговый рецепт

1. На сковороде среднего размера обжарьте фарш и разбейте на кусочки. При необходимости слейте жир.
2. Добавьте соус сальса и порошок чили. Перемешайте и тушите в течение 30 минут. При необходимости добавьте соль.
3. Ешьте прямо так или используйте в качестве добавления к любым блюдам!



ТИ ДЖЕЙ ХАЙЗЕР, МЭДИСОН, ВИСКОНСИН

Ти Джей — из Мэдисона, штат Висконсин, ей 65 лет, и она начала готовить с тех пор, как сказала своей маме, что ей не нравится ее чили. Мама ответила: «Сделай сама!» И она сделала. Позже Ти Джей приняла участие в местном конкурсе по приготовлению чили и победила! Она увлеклась и с тех пор участвует в конкурсах. Ти Джей любит экспериментировать с техниками и ингредиентами, чтобы выиграть ценное время во время поединков. Она сократила свой рецепт до самого необходимого. Всякий раз, когда возникает неизбежный вопрос: «А какой у вас рецепт?», она дает именно этот.

Чили, вдохновленный праздником Wacipi*

Несколько лет назад друг пригласил меня посетить местный фестиваль североамериканских индейцев, или Wacipi, (что на языке народа сиу означает «Они танцуют»). Это были незабываемые впечатления. Я просто стоял в стороне и наблюдал. Но одним из моих лучших воспоминаний о том событии стал чили, который накладывали из больших жаровен в бумажные миски и подавали с жареным хлебом, чтобы обмакивать. Это был очень насыщенный чили из говяжьего фарша с фасолью и зеленым болгарским перцем. Прошли годы, а я до сих пор поражаюсь тому, каким замечательным был тот чили.



Ингредиенты

- 425 г красной фасоли
- 425 г протертых томатов
- 230 г томатного соуса
- 425 г куриного бульона
- 2½ столовые ложки темного порошка чили
- 2½ столовые ложки порошка чили Нью-Мексико
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 2 чайные ложки лукового порошка
- 2 чайные ложки чесночного порошка (или больше, по вкусу)
- ½ чайной ложки морской соли (или больше, по вкусу)
- 1, 4 кг фарша из бедра говядины
- 1 желтая луковица среднего размера, нарезанная
- 2 зеленых болгарских перца, измельченных
- ½ чайной ложки темно-коричневого тростникового сахара
- ½ чайной ложки сока лайма

Пошаговый рецепт

1. Слейте жидкость из фасоли в отдельную емкость и временно отложите фасоль в сторону. Смешайте жидкость из фасоли, томаты, томатный соус, бульон, порошок чили, тмин, луковый порошок, чесночный порошок и соль. Хорошо перемешайте, чтобы удалить все комочки.
2. Доведите смесь до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 30 минут, периодически помешивая.
3. Обжарьте говядину и лук в сковороде. Слейте жир и добавьте все в кастрюлю. Добавьте туда болгарский перец. Тушите в течение 1 часа 30 минут.
4. Добавьте коричневый сахар, лайм и фасоль. Доведите до кипения и снимите с огня.
5. За 15 минут до подачи добавьте чесночный порошок и соль по вкусу.

ТИМОТИ СТОРЛИ, Митчелл, Южная Дакота

В своем родном городе Митчелл, штат Южная Дакота, Тим Сторли известен своим вкусным чили и как судья на местных конкурсах. В 2008 и 2009 годах он участвовал в чемпионате мира по приготовлению чили Международного общества чили, а затем решил посвятить себя другим семейным интересам. Его жена и дети с нетерпением ждут его предстоящего ухода в отставку после 20-летней военной службы, чтобы путешествовать и проводить больше времени вместе.

НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Бывший член Международного общества чили с многочисленными небольшими наградами.







Чили верде

В основе чили верде — свинина в маринаде, зеленый перец чили и томатильо.

Иногда, чтобы загустить этот вкусный зеленый чили, используют белый картофель.

Рецепты

🌿 Запредельно вкусный чили верде	58
🌿 Зеленый чили со свининой по-колорадски	59
🌿 Чили с томатильо и курицей от двух шефов	60
🌿 Чили верде для Стефани	62
🌿 Чили верде с мескалем, халапеньо и полосками тортильи	64
🌿 Дарт Верде	66
🌿 Чили «Привет с Северо-Востока»	68
🌿 Чили с рваной свининой	69



Запредельно вкусный чили верде

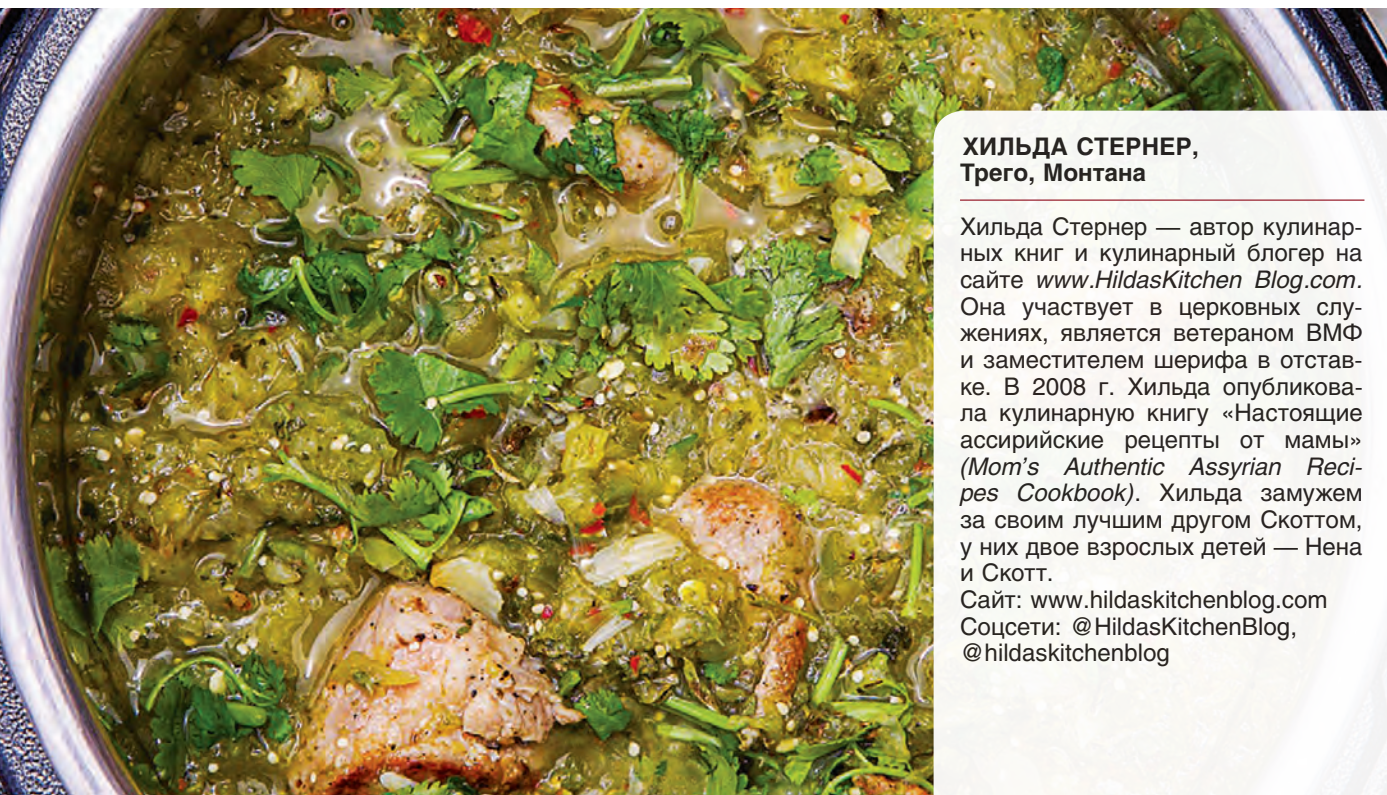
С тех пор, как мы с мужем поженились, мы регулярно обедали в нашем любимом мексиканском ресторане в Сан-Диего под названием Marita's. Позже к нам присоединились наши дети, и это стало семейной традицией. Это наше место для особых случаев. Мой муж всегда заказывал чили верде. Когда я выпустила кулинарную книгу и со временем начала вести кулинарный блог, я решила воссоздать его любимое блюдо, тем более что мы переехали в Монтану. Этот острый чили «запредельно вкусный», по крайней мере, по его словам!

Ингредиенты

- 680 г томатильо
- 3 поблано
- 2 серрано
- 1 большая желтая луковица, крупно нарезанная
- 1 головка чеснока, нарезанная дольками
- 3 столовые ложки оливкового масла (отдельными дозами)
- 1 столовая ложка соли
- 2 чайные ложки черного перца
- 1, 4 кг свинины, нарезанной кубиками
- ¼ чашки кинзы, измельченной
- 1 чайная ложка семян или порошка тмина
- 1 столовая ложка сушеного орегано
- 2 чашки куриного бульона

Пошаговый рецепт

1. Очистите томатильо и выложите их на противень, обернутый фольгой. Добавьте поблано, серрано, лук и чеснок. Полейте 1 столовой ложкой масла. Запеките до обугливания.
2. Нарезанную кубиками свинину посолите и поперчите. Разогрейте оставшееся масло в чугунной сковороде. Обжарьте мясо небольшими объемами. Добавьте мясо и его соки в долговарку.
3. Очистите обугленный перец и чеснок. Добавьте их в блендер вместе с остальными ингредиентами. Добавьте кинзу, тмин, орегано и бульон. Перемешайте в блендере.
4. Вылейте смесь на мясо в кастрюле. Накройте крышкой и тушите в течение 4–6 часов.



ХИЛЬДА СТЕРНЕР, Трего, Монтана

Хильда Стернер — автор кулинарных книг и кулинарный блогер на сайте www.HildasKitchenBlog.com. Она участвует в церковных служениях, является ветераном ВМФ и заместителем шерифа в отставке. В 2008 г. Хильда опубликовала кулинарную книгу «Настоящие ассирийские рецепты от мамы» (*Mom's Authentic Assyrian Recipes Cookbook*). Хильда замужем за своим лучшим другом Скоттом, у них двое взрослых детей — Нена и Скотт.

Сайт: www.hildaskitchenblog.com
Соцсети: @HildasKitchenBlog,
@hildaskitchenblog

Зеленый чили со свиной по-колорадски*

4 30



В 2015 году после судейства на многих поединках по приготовлению чили и дегустации чили верде в ресторанах Колорадо, отмеченных наградами, я создала этот рецепт, чтобы объединить лучшее из обоих этих миров. Победители поединков Международного общества чили добавляют много мяса, которое, как правило, слишком дорого для ресторанов. А рестораны часто загущают чили, чтобы его можно было использовать как соус или суп. Таким образом, мой чили верде — густой, насыщенный и с большим количеством свинины — отлично подходит как самостоятельное блюдо, так и в качестве соуса к буррито или омлетам.

Ингредиенты

- 900 г жаркого из свинины
- соль и перец (по вкусу)
- 4 столовые ложки оливкового масла (отдельными дозами)
- 8 чашек куриного бульона (или 4 банки)
- 2 чашки воды
- 2 чашки репчатого лука, измельченного
- 8 зубчиков чеснока, пропущенных через пресс
- 230 г томатильо (около 8 средних), нарезанных
- 1–2 серрано, измельченных
- 2 чашки мягкого зеленого чили, нарезанного кубиками
- 410 г банка помидоров, нарезанных кубиками, с соком
- 1 чашка острого зеленого чили, нарезанного кубиками
- 1½ столовой ложки молотого тмина
- ½ чайной ложки орегано
- ½ чайной ложки кайенского перца
- 1 чашка муки

Пошаговый рецепт

1. Разрежьте жаркое пополам, посолите и поперчите, обжарьте в двух столовых ложках масла на умеренном огне.
2. Положите жаркое в долговарку вместе с бульоном и водой. Готовьте на высокой мощности в течение 1 часа, а затем на низкой мощности в течение 2–3 часов.
3. Обжарьте лук, чеснок, томатильо и серрано в 2 столовых ложках масла. Смешайте в пюре 1 чашку мягкого зеленого чили с ½ чашки жидкости и отложите в сторону.
4. Выньте свинину и 3 чашки бульона; оставьте остывать на 15 минут.
5. Добавьте в долговарку луковую смесь, помидоры, все специи и зеленый чили (включая протертый в пюре чили).
6. Постепенно вливайте бульон в муку, помешивая. Перемешайте в долговарке.
7. Разомните свинину вилкой и добавьте в долговарку. Готовьте на медленном огне в течение 1 часа.

АНИТА ЭДЖ, Конифер, Колорадо

В 2006 году Анита Эдж объединила свой десятилетний опыт веб-дизайна и увлечение чили и юго-западной кухней для создания сайта *DenverGreenChili.com*. Сайт стал источником информации о том, как правильно выбирать, жарить, чистить, замораживать, готовить и даже украшать чили. Об Аните писали в газетах *Denver Post*, *Rocky Mountain News*, журнале американской автомобильной ассоциации *EnCompass*, а также *Westword*. Выступая как спикер на встречах *BlogHer* и *BlogHer Food*, она поделилась своим мнением обо всем — от рецептов блюд, которые просто необходимо приготовить, до средств от передозировки капсаицином.
Сайт: www.DenverGreenChili.com
Соцсети: @DenverGreenChili, @AnitaEdge, @denverchili



*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Награды за рецепт чили: 537 человек поделились рецептом на платформе Yummly.



Чили с томатильо и курицей от двух шефов

Этот чили похож на то, как если бы у посоле и чили верде родился хипстерский ребенок. Он легкий, но сытный, острый, но с горчинкой, лаймовый и освежающий, но с богатой глубиной согревающих специй. Зимой мы любим острый посоле, но безумно жарким и влажным летом в Остине нам нужно было что-то более легкое. Мы создали этот рецепт, в котором сохранили все лучшее от посоле — наваристый бульон, кукурузу Хомини и свежую зелень. Но вместо того, чтобы вздремнуть после еды, вы можете надеть купальник и нырнуть, не чувствуя при этом тяжести в животе.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица, мелко нарезанная кубиками
- 2 зеленых болгарских перца, нарезанных средними кубиками
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 2 чайные ложки соли
- ½ чайной ложки сушеного орегано
- 2 чайные ложки тмина
- ½ чайной ложки молотой гвоздики
- ¼ чайной ложки корицы
- 4 чашки куриного бульона
- 450 г томатильо, запеченных в духовке и протертых в пюре
- 1 поблано, запеченный до обугливания, затем очищенный от кожуры, семян и мелко нарезанный кубиками
- 710 г кукурузы Хомини, слить жидкость
- 4 лавровых листа
- 1 лайм, со срезанной цедрой и наполовину выжатый
- 450 г куриной грудки, сваренной и измельченной
- 1 столовая ложка свежей кинзы
- 1 столовая ложка свежего орегано
- подавать с мексиканским сметанным соусом или сметаной

Пошаговый рецепт

1. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь. Добавьте оливковое масло и лук и обжаривайте в течение 3 минут.
2. Добавьте болгарский перец, чеснок, соль, сушеный орегано, тмин, гвоздику и корицу и обжаривайте еще 3 минуты.
3. Добавьте куриный бульон, пюре из томатильо, запеченный поблано, кукурузу Хомини, лавровый лист, цедру лайма и сок половины лайма. Доведите чили до кипения, а затем убавьте огонь. Тушите в течение 40 минут.
4. Добавьте измельченную курицу, кинзу и свежий орегано и тушите еще 10 минут.
5. При подаче добавьте мексиканский сметанный соус или сметану.

ШЕФ-ПОВАРА МАРА И РАЙАН ВОЛЛЕНЬИ, Остин, Техас

2Chefs — это супружеская пара личных шеф-поваров, которые еженедельно готовят для своих клиентов полезные блюда из качественных сезонных продуктов. Кроме того, они проводят кулинарные онлайн-курсы для всех уровней — от новичков, желающих освоить азы кулинарии, до опытных поваров, которые хотят получить советы от профессионалов, чтобы повысить свой уровень.
YouTube: Cooking with 2chefs



ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ





Чили верде для Стефани

Моя жена — любительница чили верде. Она заказывает его всякий раз, когда мы идем куда-нибудь поесть. Она действительно пристрастилась к свинине, тушеной в слегка остром зеленом соусе. Когда мы только начали встречаться, я хотел произвести на нее впечатление, приготовив одно из ее любимых блюд. Я изучил рецепты и техники приготовления и не удивился, обнаружив множество различных вариаций. Как и в большинстве блюд, рецепты варьируются от региона к региону и от бабушки к бабушке. В итоге я остановился на этом варианте. Мне нравится яркий вкус томатильо, а также насыщенность, создаваемая за счет обжаривания чили и томатильо перед добавлением их в кастрюлю. Смело увеличивайте количество халапеньо, если хотите получить больше остроты.

Ингредиенты

- 1,8 кг свиной лопатки или плеча, очищенных от жира и нарезанных на 2-дюймовые (≈ 50 мм) кубики
- кошерная соль
- квежемолотый черный перец
- мука (для посыпки)
- 2 столовые ложки рапсового масла
- 680 г томатильо
- 2 перца халапеньо, разрезанных пополам и очищенных от семян
- 2 чили пасилья, очищенных от сердцевины и разрезанных пополам
- 2 зеленых болгарских перца, очищенных от сердцевины и разрезанных пополам
- 3 зубчика чеснока целые с кожурой
- 2 чайные ложки семян тмина
- 2 столовые ложки семян кориандра
- 2 желтые луковицы, нарезанные кубиками
- 1 столовая ложка сушеного мексиканского орегано
- ½ чашки листьев кинзы, очищенных и нарезанных (и дополнительные листья для украшения)
- 3 чашки куриного бульона
- добавить сметану
- подавать с маленькими мучными лепешками

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте духовку до 375 градусов по Фаренгейту. Щедро приправьте свинину солью и перцем. Насыпьте немного муки в миску среднего размера, чтобы обвалить свинину. Слегка присыпьте свинину мукой и положите на тарелку или поднос.
2. Разогрейте немного масла в кастрюле с толстым дном на умеренном огне. Обжаривайте свинину небольшими объемами, следя за тем, чтобы кастрюля не переполнялась. Обжаривайте до тех пор, пока свинина не покроется красивой корочкой со всех сторон. Когда вы кладете свинину в кастрюлю, оставьте ее жариться, не двигайте ее. Поначалу свинина может прилипнуть, но как только образуется корочка, мясо отделится. Это даст понять, что пора его перевернуть.
3. Переложите обжаренную свинину на другую чистую тарелку или поднос и отложите в сторону. Снимите кастрюлю с огня.
4. Поместите томатильо, халапеньо, чили пасилья, болгарский перец и чеснок в большую миску. Полейте маслом и приправьте солью и перцем. Выложите ингредиенты на противень. Запекайте в духовке 25–30 минут. Запекайте, пока овощи и чеснок не станут мягкими.
5. Слегка поджарьте семена тмина и кориандра в небольшой сковороде на среднем огне. Как только из семян начнет выделяться масло и появится запах, снимите кастрюлю с огня, чтобы семена не подгорели.
6. Дайте поджаренным семенам остыть, затем переложите их в мельницу для специй. Измельчите, пока семена не превратятся в порошок.
7. Верните кастрюлю с толстым дном на огонь. Добавьте нарезанный кубиками лук и томите на среднем огне 5 минут.

8. Добавьте молотые специи и обжаривайте 1 минуту.
9. Переложите запеченные овощи и чеснок (очищенный от кожуры) небольшими объемами в блендер и измельчите до однородной массы.
10. Как только лук станет мягким, добавьте однородную массу в кастрюлю. Добавьте орегано и кинзу. Поместите мясо и соки, оставшиеся на тарелке, в кастрюлю. Влейте куриный бульон и перемешайте. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь и тушите без крышки 2–3 часа или пока свинина не станет мягкой.
11. Добавьте соль и перец по вкусу.
12. Подавайте с мучными лепешками, добавив сметану и кинзу.



ДЖЕФФ СОЛБЕРГ,
Сакраменто, Калифорния

Джефф Солберг — повар-самоучка, ведущий блог в социальных сетях. Его любовь к кулинарии началась в 5 лет, когда он помогал отцу на кухне. Эта страсть продолжала развиваться, пока он учился и работал над приготовлением блюд ресторанного уровня у себя дома. Единственная цель Джеффа — готовить еду для друзей, любимых, своей прекрасной жены и гостей на частных ужинах, которые пробуждают воспоминания о прошлом и приносят радость во время еды.
Соцсети: @sactattooodfooddude



Чили верде с мескалем, халапеньо и полосками тортильи*

В детстве многие из нас любили классический тexasский чили. Как соучредителю Athleisure Mag мне также нравится включать в чили верде ряд ингредиентов, которые способствуют хорошему самочувствию — индейку, колбасу и мескаль, — и дополнять блюдо лаймом и авокадо. Это сытное блюдо, которым можно наслаждаться, как дома, когда за окном морозно, так и на пикниках. Мескаль создает великолепный дымный аромат, который хорошо сочетается со специями и перцем чили, используемыми в этом блюде.

Ингредиенты

- ¼ чашки оливкового масла или масла авокадо
- 900 г фарша из индейки
- 900 г колбасы
- 1 столовая ложка соли (отдельными дозами)
- 2 большие луковицы, нарезанные
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 1 столовая ложка молотого кориандра
- 1 столовая ложка орегано
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 2 серрано, нарезанных
- 2 чили Анахайм, нарезанных
- 1–2 перца халапеньо, очищенных от семян и нарезанных кубиками
- 450 г томатильо, очищенных, вымытых и нарезанных
- 2 лавровых листа
- 1 большой пучок кинзы, измельченный
- 3 столовые ложки массы (желтая кукурузная мука)
- 4 чашки воды или куриного бульона
- 1½ чашки мескаля
- соль и перец, по вкусу
- подавать с дольками лайма, авокадо, полосками тортильи, мексиканским сметанным соусом с лаймом (см. рецепт справа)

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в большой кастрюле на умеренном огне. Добавьте колбасу, индейку и 2 чайные ложки соли. Обжарьте колбасу и индейку со всех сторон, регулярно помешивая. Выньте колбасу и индейку из кастрюли и вылейте весь вытопленный жир, оставив около 1 столовой ложки.
2. Добавьте в кастрюлю лук, оставшуюся соль, тмин, кориандр и орегано. Обжаривайте 3–5 минут.
3. Добавьте чеснок и все перцы чили. Обжаривайте еще 3–5 минут.
4. Добавьте помидоры, лавровый лист и кинзу. Смешайте свинину и индейку с массой (кукурузная мука) и добавьте обратно в кастрюлю. Хорошо перемешайте.
5. Добавьте воду или куриный бульон и мескаль. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимума. Накройте крышкой и тушите 3 часа, периодически помешивая.
6. Добавьте соль и перец по вкусу.

***КИММИ СМИТ,**
Нью-Йорк

Кимми является соучредителем/креативным директором и директором по стилю в *AthleisureMedia*, издателем журнала *Athleisure Mag*, а также ведущей и сопродюсером *Athleisure Studio*, которая включает кулинарный подкаст *Athleisure Kitchen*. Кимми также была в жюри на *Cochon555*. Она знаменитый модный стилист и телеведущая, а также автор *Vogue Italia*. Кимми — заядлый поклонник музыки, стиля, еды и спорта.

Соцсети: @ShesKimmie, @AthleisureMag

Мексиканский сметанный соус с лаймом

Ингредиенты

Для соуса:

- 1 чашка густых взбитых сливок
- 1 столовая ложка простого йогурта
- 2 чайные ложки сока лайма
- $\frac{1}{8}$ чайной ложки кошерной соли

Для соуса с лаймом:

- $1\frac{1}{4}$ чашки мексиканского сметанного соуса
- $\frac{1}{4}$ чашки кинзы
- 2 столовые ложки сока лайма и цедра половины лайма (около $\frac{1}{2}$ чайной ложки)
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки чесночного порошка
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки сахара
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки кошерной соли

Пошаговый рецепт

Для мексиканского сметанного соуса:

1. В герметичном контейнере смешайте сливки и йогурт. Накройте крышкой и дайте настояться при комнатной температуре на 36–48 часов, пока смесь не станет очень густой. (Смесь не испортится на столе, так как кислота, которая в ней содержится, предотвращает появление бактерий, связанных с молочными продуктами).
2. Смешайте сок лайма и соль. Попробуйте на вкус и при необходимости добавьте еще сок лайма.
3. Мексиканский сметанный соус хранится в холодильнике до 2 недель; смесь будет продолжать густеть в холодильнике.

Для мексиканского сметанного соуса с лаймом:

1. Вручную: мелко нарежьте кинзу. Смешайте ее с остальными ингредиентами.
2. Метод с использованием кухонного комбайна: поместите все ингредиенты в кухонный комбайн и взбивайте в течение нескольких секунд до однородности.
3. Метод с использованием блендера: в обычном стационарном блендере или с помощью погружного блендера смешайте все ингредиенты, начиная с трех четвертей мексиканского сметанного соуса, до однородности. Добавьте оставшиеся $\frac{1}{2}$ чашки сметанного соуса, чтобы смесь не получилась слишком жидкой.
4. Этот сметанный соус хранится в холодильнике до 1 недели.





Дарт Верде*

Когда кто-то говорит «чили», большинство людей думают о традиционном техасском чили. Но после того, как я перепробовал много разных чили на кулинарных поединках, чили верде стал моим личным фаворитом. Однако нарезать все мясо и все перцы — очень трудоемкая задача! Поэтому я создал эту быструю версию чили на основе многих рецептов чемпионата мира. Он обладает тем же великолепным вкусом и готовится за гораздо меньшее время!

Ингредиенты

- 2 столовые ложки жира или масла от бекона
- 1,13 кг филейной части свинины, нарезанной на 1-дюймовые (≈ 25 мм) кубики
- 4 халапеньо
- 1–4 серрано, очищенных от семян (в зависимости от ваших предпочтений по остроте)
- 2 чили Анахайм
- 740 г целых зеленых чили, нарезанных на квадраты размером 13 мм (отдельными дозами); оставьте половину, чтобы добавить в конце
- 1 чашка лука, нарезанного кубиками
- 4 зубчика чеснока, толченых
- 400 г мягкого зеленого соуса энчилада
- 415 мл банка куриного бульона
- 200 г банка сальсы верде
- $2\frac{1}{2}$ столовых ложки тмина
- 1 столовая ложка зеленого порошка чили (если найдете; я заказываю через интернет, но можно обойтись и без него!)
- 1 чайная ложка белого уксуса
- 1 чайная ложка сельдерейной соли
- сок 1 лайма
- 2 чайные ложки кукурузного крахмала (по желанию, для загущения)
- соль, по вкусу (по желанию)
- зеленый соус *Tabasco* (по желанию, для остроты)

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле разогрейте жир от бекона, затем обжарьте свинину.
2. Разрежьте пополам все целые чили (халапеньо, серрано и чили Анахайм). Ложкой соскребите и выбросьте семена, затем нарежьте чили на более мелкие кусочки.
3. Возможно, следующий шаг придется выполнять в два этапа, так как все может не поместиться в кухонный комбайн: в кухонный комбайн добавьте нарезанные чили, половину банки целых зеленых чили, нарезанный кубиками лук, чеснок и зеленый соус энчилада. Перемешивайте, пока чили и лук не будут размельчены. Вылейте смесь в кастрюлю с обжаренной свининой.
4. Добавьте в кастрюлю остальные ингредиенты: куриный бульон, сальсу верде, тмин, зеленый порошок чили, уксус, сельдерейную соль и сок лайма.
5. Доведите до кипения, часто помешивая, затем уменьшите огонь до минимума и тушите 3 часа, помешивая каждые 15 минут, чтобы не допустить прилипание/пригорание. Добавьте остальные перцы чили в последние 15 минут приготовления.
6. Добавьте немного кукурузного крахмала, если чили нужно загустить. При необходимости добавьте соль и/или зеленый соус *Tabasco*.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Этот рецепт чили основан на ОГРОМНОМ количестве чемпионатов мира по приготовлению чили верде. Он был удостоен наград на многих местных кулинарных поединках... часто превосходя традиционный техасский чили!



**ГРЕГ ХЭНКОК,
Редондо-бич, Калифорния**

С семи лет Грег вместе со своей матерью Кэрол Хэнкок посещал кулинарные поединки по приготовлению чили. Она годами участвовала в кулинарных соревнованиях и всегда просила его попробовать чили в последний раз, прежде чем представить его на суд жюри. Мама Грега выиграла чемпионат мира Международного общества чили в 1985 году и на 17 лет стала владельцем Международного общества чили. Скажем так: Грег ел много чили и судил много чемпионатов мира!



Чили «Привет с Северо-Востока»*

Как я понял из своего первого чемпионата мира по приготовлению чили, очень редко удается добиться успеха с первой попытки, но нам удалось! Этот чили очень прост, но при этом очень вкусен. Я воспользовался своим многолетним кулинарным опытом и разработал рецепт, который понравится всем. В Новой Англии, где мало кто слышал о чили верде, я был рад представить людям нечто особенное. Этот чили можно приготовить накануне вечером и при желании оставить в долговарке на весь день.

Ингредиенты

- 1 свиная лопатка, очищенная от жира и нарезанная на куски размером 6 мм
- 2 испанские луковичи, мелко нарезанные кубиками
- 1 головка чеснока, очищенная и измельченная
- 2 чили Анахайм, очищенных от семян, запеченных и очищенных от кожуры
- 2 чили поблано, очищенных от семян, запеченных и очищенных от кожуры
- 680 г томатильо очищенных и промытых
- 1 пучок кинзы, промытый и с отрезанными крупными стеблями
- 1 л куриного бульона
- 2 столовые ложки тмина
- 1 столовая ложка лукового порошка
- 1 столовая ложка чесночного порошка
- порошок чили Нью-Мексико, по вкусу
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле обжарьте куски свиной лопатки (по несколько штук за раз). После приготовления отложите в сторону.
2. Добавьте лук и чеснок и обжарьте до мягкости.
3. Смешайте в пюре запеченный чили, томатильо, кинзу и немного куриного бульона. Добавьте все обратно в кастрюлю вместе с остальным куриным бульоном. Добавьте все приправы.
4. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите до тех пор, пока мясо не станет мягким, а чили не загустеет. Добавьте соль по вкусу. Этот чили отлично подходит к рису!

**ДЭНИЕЛ ФАРМ,
Шелтон, Коннектикут**

После участия во многих конкурсах по приготовлению домашнего чили по всему северо-востоку США брат Дэниела Грег наконец убедил его принять участие в кулинарном поединке по приготовлению чили от Международного общества чили. Они начали разрабатывать рецепт чили верде и выиграли свой первый поединок от Международного общества чили. Их даже пригласили принять участие в чемпионате мира 2021 года! Это было особенное событие, потому что братья могли соревноваться вместе. Соцсети: @comeonthefarm7812

* НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2019 — победитель кулинарного поединка от Международного общества чили в Нью-Джерси.



Чили с рваной свиной

На Среднем Западе мы любим все блюда с рваной свиной. А когда наступает прохладная погода, мы также любим чили! Поэтому, естественно, мне показалось, что эти два блюда подходят друг другу. Этот чили сладкий и насыщенный ароматом барбекю.



Ингредиенты

- 900 г жаркого из свиной лопатки
- ¼ чашки приправы для барбекю
- 1 чашка воды
- 1 небольшая луковица, мелко нарезанная кубиками
- 2 ломтика бекона, нарезанных
- 950 мл томатного сока
- 1 чашка соуса барбекю
- 425 г банка красной фасоли
- 425 г банка мелко нарезанных помидоров
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- ½ столовой ложки чесночной соли
- 1 щепотка молотых хлопьев красного перца

Пошаговый рецепт

1. Поместите жаркое в долговарку и посыпьте приправой для барбекю. Добавьте 1 чашку воды.
2. Установите долговарку на низкую температуру и готовьте в течение 6–8 часов. Когда свинина будет готова, удалите жир и выбросьте его. Измельчите свинину щипцами. Слейте лишний сок из жаркого.
3. В сковороде на среднем огне обжарьте нарезанный кубиками лук и бекон, пока лук не станет мягким, а бекон слегка хрустящим.
4. Установите долговарку на режим «Подогрев». Добавьте все оставшиеся ингредиенты в кастрюлю вместе со свиной. Перемешайте все вместе и оставьте чили разогреваться на 1 час.



ЭЛЛИ БИЛЛХОРН,
Уилтон, Айова

Элли Биллхорн, популярный кулинарный блогер Среднего Запада с 2009 года, рассказывает о простых семейных блюдах, которые легко приготовить дома даже тому, кто не умеет готовить! Элли публиковалась во многих газетах Среднего Запада, включая *The Des Moines Register* и журнал *dsm*, а также участвовала в различных подкастах и местных телепередачах. Ее рецепты были представлены многими национальными продуктовыми брендами и компаниями, включая *Blue Bunny*, *Cuisinart*, *ALDI*, *Hy-Vee*, *Iowa Beef Industry Council*, *Cookies BBQ & Seasonings* и др.

Соцсети: @sweetsavoryeats,
@allybillhorn

Белый чили с курицей

Измельченная курица и белая фасоль (например, каннеллини) — отличительные черты белого чили с курицей. Это блюдо может стать отличным вариантом для тех, кто не может или не хочет есть говядину или помидоры. Чтобы придать блюду остроты, можно добавить перец и специи.

Рецепты

🔪 Белый чили с курицей в долговарке	72
🔪 Воодушевляющий чили от Паттерсонов	73
🔪 Белый чили с курицей в электрической скороварке	74
🔪 Чили «Пальчики оближешь»	76
🔪 Белый чили с курицей от двух шефов	77
🔪 Белый чили с курицей и северной фасолью	78
🔪 Вкусный чили с курицей	79
🔪 Белый чили с курицей и халапеньо	80
🔪 Суперполезный белый чили с курицей	81
🔪 Чили с курицей и гуахильо	82
🔪 Белый чили с курицей на гриле	84
🔪 Белый чили с курицей и сливочным сыром	85
🔪 Сырный чили с курицей в долговарке	86







Белый чили с курицей в долговарке

Это аппетитный, мягкий юго-западный чили, который практически готовится сам собой. Этот настоящий рецепт «брось и иди» требует минимальной подготовки и никаких предварительных приготовлений. Утром вам потребуется 5 минут, чтобы поместить ингредиенты в кастрюлю, нажать одну кнопку и отправиться на работу, зная, что в конце дня вас ждет уютный ужин с чили. Текстура чили идеально кремовая, а каждую порцию можно украсить бесконечным количеством вкусовых дополнений. В нашем доме это блюдо пользуется большим успехом!

Ингредиенты

- 450 г куриных бедер без костей и кожи
- 3 банки (≈ 425 г) белой фасоли, промытой и просушенной; 1 чашку оставить для пюре
- 2 чашки куриного бульона
- 2 банки (≈ 110 г) зеленого чили, нарезанного кубиками; жидкость не сливать
- половина 1 большой луковицы, нарезанная кубиками
- 1 чашка кукурузы
- 3 зубчика чеснока, измельченного
- 1 столовая ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка молотого тмина
- ¼ чайной ложки порошка чили
- ½ чайной ложки кошерной соли
- ¼ чайной ложки черного перца
- 460 г сливочного сыра

Пошаговый рецепт

1. Поместите куриные бедра в долговарку. Добавьте белую фасоль (оставив 1 чашку), куриный бульон, зеленый чили (вместе с соком), лук, кукурузу, чеснок, орегано, тмин, порошок чили, соль и перец.
2. Накройте крышкой и установите плиту на высокую температуру на 2–4 часа или на низкую температуру на 6–8 часов.
3. Готовые куриные бедра переложите на тарелку, измельчите и снова добавьте в чили.
4. Отложенную фасоль разомните в пасту и добавьте ее в чили для более густой консистенции.
5. Добавьте сливочный сыр, накройте кастрюлю крышкой и готовьте 5 минут.
6. Подавайте теплым.



ТРЕЙСИ АНТОНОВИЧ,
Сонома, Калифорния

Трейси ведет сайт www.thekitchengirl.com, на котором представлены сотни простых и вкусных рецептов на все случаи жизни. Будучи «Кухонной леди», она гордится тем, что тестирует и разрабатывает каждый рецепт, чтобы он был доступным и выполнимым для любого уровня мастерства. Подписчики любят рецепты Трейси за использование полезных, повседневных ингредиентов и понятные инструкции. Трейси приглашает вас присоединиться к ее многочисленным читателям, которые говорят: «Это было так просто, и всем очень понравилось!»
Соцсети: @thekitchengirl

Воодушевляющий чили от Паттерсонов*

Наш белый чили с курицей побеждал на ежегодном кулинарном поединке семьи Паттерсонов уже 3 года подряд. Это блюдо очень нравится всем, и мы любим его готовить!



Ингредиенты

- 900 г курицы-гриль
- 1 большая луковица, измельченная
- 2–3 зубчика чеснока, рубленых или измельченных
- 8 столовых ложек несоленого сливочного масла (отдельными порциями)
- ¼ чашки универсальной муки
- 2½ чашки куриного бульона
- 1 чашка обезжиренной готовой смеси молока и сливок
- 1 упаковка белой приправы для чили с курицей
- 450 г банка северной фасоли, слить большую часть жидкости
- 2 чашки замороженной кукурузы
- 2 банки (≈ 110 г) измельченного мягкого зеленого чили
- 230 г тертого сыра Монтерей Джек
- 1 чашка обезжиренной сметаны
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте курицу.
2. Обжарьте лук и чеснок в 2 столовых ложках сливочного масла до мягкости.
3. В тяжелой кастрюле растопите оставшиеся 6 столовых ложек масла на медленном огне. Всыпьте муку, чтобы получился рулет. Готовьте, постоянно помешивая в течение 3 минут.
4. Добавьте обжаренный лук и чеснок. Постепенно добавляйте бульон и половину смеси молока и сливок, постоянно взбивая.
5. Доведите смесь до кипения и тушите, периодически помешивая, в течение 5 минут.
6. Добавьте приправу для чили, фасоль, кукурузу, чили и курицу. Готовьте на медленном или среднем огне в течение 20 минут.
7. Добавьте соль и перец по вкусу. При подаче добавьте сметану и сыр.

ДЖЕН И ДЖО ПАТТЕРСОНЫ, Хантли, Иллинойс

Семья Паттерсонов — Джо, Джен, Эбби, Лорелай и Кэмерон — живет в северо-западном пригороде Чикаго. Они готовят чили с 2011 года, когда заняли первое место в семейном кулинарном поединке по приготовлению чили. Паттерсоны хотели бы, чтобы их чили «воодушевил» всех тех, кто стремится победить в поединках по приготовлению чили с нестандартным рецептом чили.

Соцсети: @jennifer.c.patterson.7, @pea_nut79

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

При приготовлении блюда с куриным фаршем есть риск, что оно станет жестким, поэтому попробуйте использовать куриные грудки с костью. Обжарьте их, потушите, а затем измельчите!

* НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2011, 2012, 2015 — Победитель ежегодного кулинарного поединка семьи Паттерсонов.



Белый чили с курицей в электрической скороварке

Этот рецепт чили был создан благодаря моей любви к приготовлению в скороварке. Мне нравится, что такие рецепты не требуют особых усилий: они идеально подходят для моих детей во время оживленных осенних вечеров в течение учебного года и спортивного сезона. А еще мне нравится, как восхитительно сочетаются вкусы друг с другом. Этот чили имеет как раз нужную остроту, поскольку его пряность получается за счет кубиков зеленого чили, а не порошка чили. Он острый в меру, чтобы дети могли его есть. Теперь это любимое блюдо всей семьи!

Ингредиенты

- 2 чайные ложки растительного масла
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 1½ чашки куриного бульона
- 2 банки (≈ 425 г) северной фасоли, жидкость слить, фасоль промыть
- 425 г банка кукурузы, жидкость слить
- 2 банки (≈ 110 г) зеленых чили, нарезанных кубиками (вместе с жидкостью)
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка соли
- ½ чайной ложки черного молотого перца
- ½ чайной ложки чесночного порошка
- 450 г куриных грудок без кожи и костей, разрезанных на три части
- 2 столовые ложки воды
- 2 столовые ложки кукурузного крахмала
- ½ чашки сметаны
- натертый сыр Монтерей Джек, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Выберите режим «Жарка» в скороварке. Разогрейте масло в кастрюле.
2. Добавьте лук и обжаривайте его в течение 3–4 минут. Нажмите «Отмена».
3. Влейте куриный бульон. Добавьте фасоль, кукурузу, зеленый чили, тмин, соль, перец и чесночный порошок, затем добавьте курицу.
4. Закройте крышку и готовьте на режиме «Высокое давление» в течение 18 минут. Естественный спуск давления в течение 10 минут, затем спуск давления вручную.
5. Смешайте вместе воду и кукурузный крахмал. Откройте крышку, выньте курицу и разомните ее вилкой.
6. Выберите «Жарка». Добавьте сметану, затем жидкую массу кукурузного крахмала. Положите курицу обратно в кастрюлю и тушите 3 минуты или пока соус не загустеет. Нажмите «Отмена».
7. Подавайте с сыром.

РАМОНА КРУЗ-ПИТЕРС, Раунд-Рок, Техас

Рамона Круз-Питерс — автор кулинарных книг, основательница и главный редактор *Fab Everyday*, сайта о стиле жизни, который ежемесячно посещают более 10 млн человек. В настоящее время Рамона живет в Техасе со своим мужем, двумя детьми и тремя собаками. На сайте *Fab Everyday* Рамона вдохновляет людей на то, чтобы они приносили в свою повседневную жизнь больше волшебства с помощью быстрых рецептов, простых идей по декору дома и развлечений, а также разных лайфхаков. Рецепты и проекты Рамоны были опубликованы в журналах *Allrecipes*, *Good Housekeeping*, *Country Living*, *BuzzFeed*, *Reader's Digest* и других.

Сайт: FabEveryday.com

Соцсети: @fabeveryday



ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ





Чили «Пальчики оближешь»*

Для создания этого чили я начала с базового рецепта белого чили с курицей, доставшегося мне от мамы, и внесла в него некоторые изменения, добавив несколько новых ингредиентов, чтобы сделать его особенным. Мне часто говорят, что это лучший рецепт чили с курицей, и постоянно спрашивают рецепт. Я участвовала в нескольких поединках по приготовлению чили и заняла первое место по выбору судей и второе — по выбору народа. Я с удовольствием делюсь этим рецептом чили с вами!

Ингредиенты

- 6 чашек курицы, сваренной и нарезанной кусочками
- 4 банки флотской фасоли, промытой и осушенной
- 120 г мягкого зеленого чили
- 3 банки куриного бульона, при необходимости добавьте еще
- 2 столовые ложки органической основы для куриного бульона
- 1½ чашки густых сливок
- 2 пакетика приправы для белого чили с курицей
- 4 ломтика белого американского сыра
- 4 ломтика белого сыра с острым перцем
- 1 чашка сметанного соуса
- 2 луковицы, нарезанные
- 2 зубчика чеснока измельченного
- 4 столовые ложки сливочного масла
- 3 столовые ложки сахара
- ⅓ чашки муки

Пошаговый рецепт

1. Положите в долговарку все ингредиенты, кроме лука, чеснока, сливочного масла, сахара и муки.
2. Карамелизуйте лук и измельченный чеснок в сливочном масле. Когда они покроются золотистой корочкой, добавьте сахар и готовьте еще около 10 минут.
3. Добавьте муку, чтобы получился рулет, и готовьте около 3 минут, постоянно помешивая, чтобы смесь не пригорела.
4. Добавьте смесь в кастрюлю. Готовьте на медленном огне около 3 часов. По мере приготовления чили будет густеть. Если он станет слишком густым, добавьте еще немного куриного бульона и тушите еще около 15 минут, не закрывая крышкой.

ДОН ХАНСЕН,
Исанти, Миннесота

Дон выросла в небольшом городке в штате Висконсин и переехала в Твин-Ситис, когда вышла замуж. Она замужем уже почти 39 лет, у нее двое детей и четверо внуков, и она очень любит проводить с ними время. Дон любит готовить, шить, вязать крючком, кататься на лодке и проводить время в своем домике в Висконсине.

Соцсети: Dawn Hansen

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Если используется мясо птицы, например индейка или курица, следите за тем, чтобы оно не стало сухим. Совет: добавьте несколько ломтиков бекона, чтобы блюдо было сочным.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Первое место в номинации «Выбор судей» на кулинарном поединке по приготовлению чили North Sand Lake Chili Cook-Off; Второе место в номинации «Народный выбор» на кулинарном поединке по приготовлению чили North Sand Lake Chili Cook-Off.

Белый чили с курицей от двух шефов

Работая поварами в ресторанах Лос-Анджелеса, мы имели возможность работать вместе с шеф-поварами из Мексики и Центральной Америки. Они научили нас получать глубокий, дымный вкус перца, жаря его на сильном огне или на костре. Эта техника смягчает перец, приглушает остроту и раскрывает вкус. В этом чили все дело в дымном запеченном перце пасилья. Глубина вкуса создает ощущение, что вы сидите у костра где-нибудь на Диком Западе.

1 30



Ингредиенты

- 1 чили пасилья
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 450 г куриных бедер без кожи и костей, нарезанных кубиками среднего размера
- 1 белая луковица, мелко нарезанная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный кубиками среднего размера
- 3 чашки куриного бульона
- 3 лавровых листа
- 1 лайм, сок и цедра
- 3 банки (≈ 440 г) фасоли каннеллини
- 3 чайные ложки соли
- 2 чайные ложки тмина
- ½ чайной ложки черного перца
- 2 столовые ложки свежего орегано, измельченного
- 2 столовые ложки свежей кинзы, измельченной

Пошаговый рецепт

1. Под грилем полностью обжарьте чили пасилья до обугливания. Удалите обуглившуюся кожуру, плодоножку и семена, затем мелко нарежьте чили кубиками.
2. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь. Добавьте масло и курицу и жарьте в течение 5 минут. Выньте курицу из кастрюли и отложите в сторону.
3. Добавьте лук и обжаривайте его в течение 3 минут.
4. Добавьте чеснок, тмин, черный перец и болгарский перец и жарьте еще 3 минуты.
5. Добавьте куриный бульон, лавровые листья, чили пасилья, цедру и сок лайма, фасоль и соль. Доведите смесь до кипения, затем убавьте огонь и тушите 45 минут.
6. Добавьте курицу обратно в кастрюлю. Добавьте свежий орегано и кинзу и тушите еще 15 минут.

ШЕФ-ПОВАРА МАРА И РАЙАН ВОЛЛЕНЬИ, Остин, Техас

2Chefs — это супружеская пара личных шеф-поваров, которые еженедельно готовят для своих клиентов полезные блюда из качественных сезонных продуктов. Кроме того, они проводят кулинарные онлайн-курсы для всех уровней — от новичков, желающих освоить азы кулинарии, до опытных поваров, которые хотят получить советы от профессионалов, чтобы повысить свой уровень.
Соцсети: [2chefs.food](#)
YouTube: [Cooking with 2chefs](#)





Белый чили с курицей и северной фасолью

В состав этого чили входят белая фасоль, куриный бульон и согревающие специи, такие как тмин, орегано и кайенский перец. Это идеальный рецепт супа, когда вы устали от обычного чили.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 небольшая луковица, измельченная
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 200 г зеленого чили
- 2 чайные ложки тмина
- 1 чайная ложка орегано
- 1 чайная ложка кайенского перца
- 2 пачки (≈ 950 мл) куриного бульона, или можно использовать свой бульон
- 2 банки (≈ 410 г) северной фасоли
- 2 куриные грудки без костей, отваренные и измельченные
- 2 чашки тертого сыра Монтерей Джек
- соль и перец, по вкусу
- подавать со сметаной и кинзой

Пошаговый рецепт

1. Налейте масло на дно кастрюли для супа. Добавьте лук и обжаривайте до мягкости.
2. Добавьте чеснок и зеленый чили. Готовьте в течение 1 минуты. Помешивайте, чтобы чеснок не подгорел!
3. Добавьте тмин, орегано и кайенский перец. Готовьте еще 1 минуту. Помешивайте, чтобы чеснок не подгорел.
4. Добавьте куриный бульон и фасоль. Добавьте измельченную курицу и 1 чашку сыра Монтерей Джек. Добавьте соль и перец по вкусу. Оставьте тушиться на плите около 30 минут.
5. Подавайте со свежей кинзой и сметаной, а также с оставшимся натертым сыром.



ДЖЕННИФЕР СИКОРА, Калверт-Сити, Кентукки

Дженнифер Сикора — блогер, специализирующаяся на кулинарии и путешествиях и наслаждающаяся жизнью в западном Кентукки. Она целыми днями готовит вкусные блюда, чтобы разделить их со своими друзьями и семьей. Рецепты Дженнифер вдохновлены ее южным происхождением, где она узнала, что щепотка того и щепотка этого может сделать любое блюдо незабываемым. Когда Дженнифер не на кухне, она исследует мир и путешествует со своей семьей и двумя австралийскими овчарками. Сайт: www.jenaroundtheworld.com Соцсети: @JenniferSikora, @JenAroundTheWorld

Вкусный чили с курицей

Этот рецепт я узнала сразу после замужества. Он прост в приготовлении и не бьет по кошельку — ну просто идеальное сочетание.



Ингредиенты

- 2 столовые ложки масла
- Половина 1 средней луковицы, нарезанная
- 2 зубчика чеснока измельченных
- 2 чашки куриного бульона
- 510 г томатильо, без жидкости и нарезанных
- 450 г банка томатов, нарезанных кубиками
- 110 г банка зеленого чили, нарезанного кубиками
- ½ чайной ложки молотых семян кориандра
- ½ чайной ложки перца
- 1 щепотка соли
- ¼ чайной ложки тмина
- 2 чашки курицы, сваренной и нарезанной
- 410 г кукурузы, слить жидкость
- 425 г белой фасоли, слить жидкость

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в сковороде. Добавьте лук и обжаривайте 5 минут, затем добавьте чеснок и готовьте еще 2 минуты.
2. В кастрюлю на среднем огне добавьте лук и чеснок, а также все остальные ингредиенты, кроме вареной курицы, кукурузы и фасоли.
3. Как только смесь закипит, убавьте огонь. Накройте крышкой и тушите 15 минут.
4. Добавьте оставшиеся ингредиенты и тушите еще 10 минут.
5. Подавайте и наслаждайтесь!

САРА ЛУНДБЕРГ, Портленд, Орегон

Сара Лундберг — автор кулинарных книг и основательница блога о стиле жизни *BudgetSavvyDiva.com*. Она жена и мать пятерых детей, любит готовить и возиться на кухне со своими двумя старшими детьми.
Соцсети: @thebudgetsavvydiva, @budgetsavvydiva





Белый чили с курицей и халапеньо*

Этот чили уже много лет является любимым блюдом семьи! Он даже победил в онлайн-конкурсе по приготовлению чили среди кулинарных блогеров.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 небольшая луковица, нарезанная кубиками
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками
- 4 халапеньо, нарезанных кубиками и очищенных от семян
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 450 г куриных грудок, нарезанных на небольшие кусочки
- 1 чайная ложка морской соли
- 1 чайная ложка свежемолотого перца (или черного перца)
- 2 чайные ложки порошка чили или другой смеси специй
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 1 чайная ложка паприки
- 425 г банка нарезанных кубиками помидоров в соке
- 1½ чашки куриного бульона
- 2 чашки фасоли каннеллини
- 2 чашки кукурузы
- 230 г сливочного сыра
- 4 ломтика бекона, приготовленного и нарезанного на маленькие кусочки
- ¼ чашки острого сыра чеддер

Пошаговый рецепт

1. В большом сотейнике разогрейте на среднем огне оливковое масло. Добавьте лук, красный перец, халапеньо и чеснок и жарьте 5–7 минут или до мягкости.
2. Посыпьте курицу солью и перцем. Добавьте курицу в сотейник и слегка обжарьте ее со всех сторон.
3. Добавьте специи (порошок чили, тмин и паприку). Перемешайте, чтобы специи смешались с курицей и овощами. Добавьте нарезанные кубиками помидоры, куриный бульон, фасоль каннеллини и кукурузу. Тушите в течение 30 минут. Добавьте сливочный сыр и перемешайте, пока он не расплавится.
4. Подавайте, посыпав крошеным беконом и сыром чеддер.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Ежегодный онлайн-конкурс по приготовлению чили от Prevention RD.

ХИЗЕР КИНГ, Фростбург, Мэриленд

Хизер Кинг живет в штате Мэриленд с мужем и четырехлетним сыном. Она работает учителем специального образования и ведет кулинарный блог, посвященный простым будничным блюдам, а также изысканным десертам. Хизер ведет кулинарный блог уже 11 лет и проводит много времени на кухне, совершенствуя свои рецепты. Соцсети: @HezziD, @hezzid, @HezziDsBooksandCooks, @26summer
Блог: www.hezzi-dsbooksandcooks.com



Суперполезный белый чили с курицей

Этот чили станет любимым блюдом вашей семьи, независимо от того, придерживаетесь ли вы здорового питания или нет. В нем большие куски курицы, много овощей, и он немного сливочный. Теперь это мой любимый зимний суп!

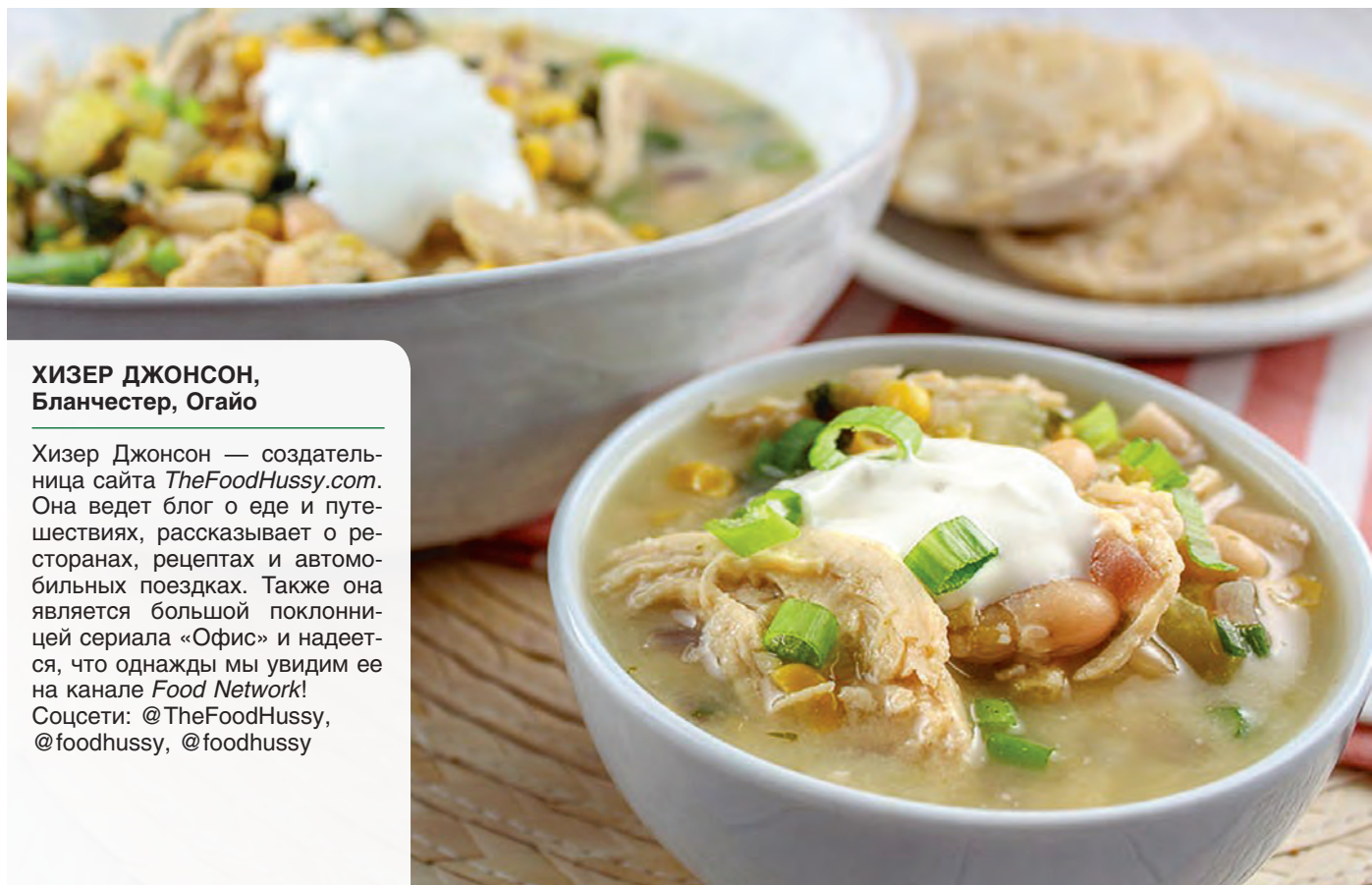


Ингредиенты

- 3 куриные грудки
- 1 столовая ложка чеснока, рубленого
- 2 стебля сельдерея, нарезанных кубиками
- Четверть 1 красного лука, нарезанного кубиками
- 450 г северной фасоли; жидкость не сливать
- 445 г запеченной кукурузы, слить жидкость
- 2 чашки листовой капусты, крупно нарезанной
- 110 г зеленого чили, нарезанного кубиками
- 2 чашки обезжиренного куриного бульона
- 1 столовая ложка тмина
- 2 столовые ложки соли
- 280 г обезжиренного простого греческого йогурта
- подавать с кинзой или шнитт-луком

Пошаговый рецепт

1. Отварите куриные грудки. Когда курица немного остынет, нарежьте ее на кусочки и отложите в сторону.
2. Сбрызните большую кастрюлю для супа или жаровню антипригарным спреем. Добавьте чеснок, сельдерей и лук. Обжаривайте в течение 3 минут, пока овощи не станут мягкими.
3. Добавьте в кастрюлю нарезанную курицу и все остальные ингредиенты, кроме йогурта и кинзы/шнитт-лука. Доведите до кипения и тушите 15–20 минут.
4. Когда смесь будет готова, снимите с огня и добавьте йогурт. Хорошо перемешайте.
5. Подавайте, посыпав кинзой или шнитт-луком



ХИЗЕР ДЖОНСОН, Бланчестер, Огайо

Хизер Джонсон — создательница сайта *TheFoodHussy.com*. Она ведет блог о еде и путешествиях, рассказывает о ресторанах, рецептах и автомобильных поездках. Также она является большой поклонницей сериала «Офис» и надеется, что однажды мы увидим ее на канале *Food Network*! Соцсети: @TheFoodHussy, @foodhussy, @foodhussy



Чили с курицей и гуахильо

Будь то прохладный осенний день или солнечный летний вечер, этот чили с курицей и гуахильо — несомненный фаворит среди любителей специй! Медленно нарастающая острота, пикантная фасоль и тушеный перец чили превращают этот чили в изумительно вкусное блюдо.

Ингредиенты

- 10 сушеных чили гуахильо, очищенных от семян
- 6 чашек воды
- 2 столовые ложки рапсового масла
- ¼ чашки чеснока, рубленого
- 680 г куриных грудок
- 3½ чашек белого лука, нарезанного кубиками
- 2 серрано, тонко нарезанных
- 2 моркови, тонко нарезанные
- 1 чашка зеленого чили, нарезанного кубиками
- 6 чашек куриного бульона
- 2 столовые ложки молотого кориандра
- 1 столовая ложка семян тмина
- ⅛ чашки петрушки, рубленой
- 2 банки (≈ 450 г) северной белой фасоли
- 2 банки (≈ 450 г) фасоли каннеллини
- 4 веточки свежего тимьяна
- 2 чайные ложки кошерной соли
- 2 столовые ложки кукурузного крахмала (по желанию)
- 3 столовые ложки холодной воды (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле среднего размера смешайте гуахильо и 6 чашек воды. Доведите до кипения, чтобы развести перцы чили, и выключите огонь. Дайте настояться, накрыв крышкой, пока вы продолжаете готовить.
2. Курицу нарежьте небольшими кусочками. В жаровню на умеренном огне добавьте 2 столовые ложки рапсового масла. Как только масло начнет шипеть, добавьте чеснок. Слегка обжарьте чеснок в течение 1 минуты, затем добавьте курицу.
3. Когда курица слегка подрумянится со всех сторон, добавьте белый лук, морковь, серрано и зеленый чили. Уменьшите огонь и дайте ингредиентам размягчиться в течение 2 минут.
4. С помощью погружного или стационарного блендера размельчите в пюре гуахильо в образовавшемся слегка окрашенном бульоне. Добавьте это пюре в жаровню и тщательно перемешайте.
5. Добавьте в жаровню куриный бульон, специи, рубленую петрушку и фасоль. Доведите до легкого кипения. Используя погружной блендер, слегка взбейте в одном из углов кастрюли, пока примерно четверть чили не будет раздроблена. Если у вас нет погружного блендера, перелейте четверть смеси в стационарный блендер и взбейте.
6. Добавьте веточки тимьяна, соль и снова доведите до легкого кипения. Накройте крышкой и убавьте огонь до минимума. Оставьте тушиться в течение 2 часов.
7. При желании приготовьте жидкую массу из кукурузного крахмала и холодной воды, снова доведите чили до кипения и влейте массу для более густой консистенции. Выключите огонь, дайте настояться в течение 10 минут или оставьте до следующего дня.



**ШЕФ-ПОВАР КРИСТИАН ГИЛЛ,
Цинциннати, Огайо**

Шеф-повар Кристиан Гилл является владельцем ресторана *Boomtown Biscuits and Whiskey*. Наряду с многочисленными наградами, полученными рестораном и его командой, шеф-повар Гилл неоднократно появлялся на канале *Food Network*. Рецепт чили кон карне от Гилла, с которым он завоевал победу в нескольких передачах, обязательно завоюет ваше сердце.

Соцсети: @bodybybiscuit,
@foodbrushninja, @only_yams



Белый чили с курицей на гриле*

Этот рецепт становится любимым для всех, кто его попробует, будь то коллеги по работе или судьи на соревнованиях по приготовлению чили. Он занимал первое место в категории «чили по-домашнему» на многих конкурсах Международного общества чили. Он также пользуется большой популярностью среди публики на соревнованиях. Только не берите слишком большую миску, а то сразу съедите всю кастрюлю чили!

Ингредиенты

- 900 г куриных бедер без кожи и костей
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 3 халапеньо, нарезанных кубиками
- 4 зубчика чеснока
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- ¼ чайной ложки мексиканского орегано
- ⅛ чайной ложки белого перца
- 1 столовая ложка тмина
- 1 столовая ложка гранулированного чеснока
- 1 столовая ложка гранулированного лука
- 2 чашки куриного бульона
- 230 г сметаны
- 340 г сыра Монтерей Джек или плавленного сыра
- 1 чашка замороженной или свежей кукурузы (по желанию)
- 1 банка нарезанных кубиками помидоров и зеленого чили

Пошаговый рецепт

1. Слегка приправьте и обжарьте курицу на гриле. Как только она приготовится, нарежьте ее небольшими кусочками.
2. Обжарьте лук, халапеньо и чеснок в масле или жире от бекона до мягкости.
3. Добавьте к овощам кайенский перец, мексиканский орегано и белый перец. Также добавьте оставшиеся специи (тмин, гранулированный чеснок и гранулированный лук) или, при желании, замените эти три специи одной упаковкой вашей любимой смеси приправ для белого чили с курицей. Готовьте в течение 1 минуты.
4. Добавьте куриный бульон и доведите до кипения.
5. Добавьте курицу и тушите 20 минут.
6. Добавьте сметану и сыр, постоянно помешивая. Тушите еще 2 минуты.
7. Проверьте на остроту и на количество соли. При необходимости добавьте еще кайенского перца или соли.

ЧАК ЭДВАРДС, Фармервилль, Луизиана

Чак — ветеринарный врач, работающий в области общественного здравоохранения и специализирующийся на продовольственной безопасности. Он и его жена Эшли любят путешествовать по стране, готовить на соревнованиях чили и стейки в составе команды *High Steaks*. В 2018 году он стал национальным чемпионом на чемпионате по приготовлению стейков. Когда Чак не путешествует и не готовит, он с удовольствием играет в гольф, смотрит футбол и заботится о своих домашних питомцах.

Соцсети: @highsteakscookingteam

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Первое место в категории «чили по-домашнему» на чемпионате штата Теннесси.
Первое место в категории «чили по-домашнему» на региональном чемпионате штата Теннесси.
Финалист в категории «чили по-домашнему» на чемпионате Международного общества чили.



Белый чили с курицей и сливочным сыром

6+



Я экспериментировала со многими рецептами чили с курицей, но этот — лучший! Моей целью было получить насыщенный вкус, от которого захватывает дух, и при этом, чтобы рецепт был очень прост в приготовлении. Его никак невозможно испортить. Конечно же, это блюдо несовместимо с низкокалорийной диетой. Это блюдо идеально подходит для вечеринки, и его хорошо замораживать. Если вы придерживаетесь базовой комбинации приправ (включая бекон), то можете разнообразить остальные приправы и все равно рассчитывать на потрясающий чили!

Ингредиенты

- 900 г куриных бедер без кожи и костей
- 4 чашки куриного бульона
- 10 ломтиков бекона, приготовленных и нарезанных
- 1 упаковка приправы «Ранч» весом 30 г
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка лукового порошка
- 230 г сливочного сыра
- 1½ чашки зеленого чили, нарезанного кубиками
- 300 г замороженной кукурузы
- 2 банки (≈ 450 г) северной фасоли в мягком соусе чили
- 1½ чашки тертого белого сыра чеддер

Пошаговый рецепт

1. Положите курицу в долговарку. Добавьте куриный бульон, бекон, приправу «Ранч», все специи, сливочный сыр и 1 чашку нарезанного кубиками зеленого чили.
2. Готовьте на медленном огне в течение 6 часов.
3. Выньте курицу и разомните ее с помощью двух вилок. Если сливочный сыр комковатый, перемешайте его с помощью венчика. Положите курицу обратно в кастрюлю.
4. Добавьте кукурузу и фасоль, готовьте еще 30 минут, а затем добавьте 1 чашку натертого сыра.
5. Подавайте с оставшимся натертым сыром и нарезанными кубиками зеленого чили. Чили будет постепенно густеть, пока настаивается. Наслаждайтесь!

АНИТА ЭДЖ, Конифер, Колорадо

В 2006 году Анита Эдж объединила свой 10-летний опыт веб-дизайна и увлечение чили и юго-западной кухней для создания сайта *DenverGreenChili.com*. С тех пор она подсказывает любителям чили, где можно купить лучший зеленый чили в Денвере. Сайт стал источником информации о том, как правильно выбирать, жарить, чистить, замораживать, готовить и даже украшать чили. Об Аните писали в газетах *Denver Post*, *Rocky Mountain News*, журнале американской автомобильной ассоциации *EnCompass*, а также *Westword*. Выступая как спикер на встречах *BlogHer* и *BlogHer Food*, она поделилась своим мнением обо всем — от рецептов блюд, которые просто необходимо приготовить, до средств от передозировки капсаицином. Сайт: www.DenverGreenChili.com
Соцсети: @DenverGreenChili, @AnitaEdge, @denverchili





Сырный чили с курицей в долговарке

Это не обычный чили с курицей! Он готовится в долговарке, в нем много секретных ингредиентов, но самое главное — он очень сырный. Все любят посыпать чили сыром, но если добавить сыр в сам чили, то получится еще вкуснее, и это придаст ему великолепную текстуру и вкус.

Ингредиенты

- 2 куриные грудки
- 2 банки (≈ 710 г) помидоров и зеленого чили, нарезанных кубиками
- 2 банки (≈ 710 г) черной фасоли, жидкость слить и промыть
- 710 г кукурузы
- 950 мл куриного бульона
- 1 пакетик сухой приправы «Ранч»
- 8 ломтиков бекона, приготовленных и нарезанных на маленькие кусочки
- соль и перец, по вкусу
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- 1 столовая ложка чесночного порошка
- 230 г сливочного сыра комнатной температуры
- 1 чашка измельченного сыра чеддер
- подавать с дополнительным сыром, кукурузными чипсами и острым соусом

Пошаговый рецепт

1. Начиная с курицы, добавьте в долговарку все ингредиенты, кроме сливочного сыра, сыра чеддер и вкусовых дополнений.
2. Установите низкую температуру и готовьте 6–8 часов или 4 часа — на высокой. Когда пройдет половина отведенного времени, добавьте сливочный сыр.
3. Когда блюдо будет готово, нарежьте курицу и добавьте сыр чеддер. Дайте сыру расплавиться в течение нескольких минут, затем подавайте с желаемым вкусовым дополнением.

АМАНДА ДОРИЧ, Виндбер, Пенсильвания

Аманда Дорич — жена, мама двух прекрасных девочек, учительница испанского языка в средней школе и кулинарный блогер. Она ведет блог Old House to New Home, где делится простыми семейными рецептами и идеями дизайна интерьера из своего 105-летнего исторического дома. Аманда любит готовить, потому что еда — это настоящая любовь!

Сайт: www.oldhousetonewhome.net

Соцсети: @oldhousetonewhome

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Важно использовать правильную посуду! Кастрюли, равномерно распределяющие тепло и предотвращающие пригорание, — это обязательное условие.







Техасский чили

Техасский чили обычно состоит из говядины, маринованной в перце чили, и из некоторых дополнительных специй. Фасоль, помидоры и ингредиенты на основе томатов в него не включены.

Рецепты

🔪 Чили «Банда Джорджа»	90
🔪 Чили «Дыхание скорпиона»	91
🔪 Чили от Синди	92
🔪 Чили — победитель чемпионата в Терлингуа	94
🔪 Чили «Первый в Омахе»	96
🔪 Чили от самого большого фаната Кевина	98
🔪 Чили по-португальски с чоризо и красной фасолью	99
🔪 Чили Shotgun Willie	100
🔪 Чили «Секретный ингредиент»	102
🔪 Афро-техасский чили с говяжьей грудинкой	104
🔪 Чили по-техасски от Майка	106
🔪 Чили в старом добром техасском стиле	108
🔪 Чили Primo от шефа	109
🔪 Чили с говядиной, грибами и киноа	110



Чили «Банда Джорджа»*

Это мой рецепт техасского чили, который я готовлю на поединках Международного общества чили. Мне удалось приготовить его вместе с Брайаном Баумгартнером во время демонстрационной программы на чемпионате мира по приготовлению чили в 2021 году. Я прекрасно провел время с Брайаном.

Ингредиенты

- 1, 4 кг стейка tri-tip
- 230 г мягкой свиной колбасы
- 1 столовая ложка масла
- 220 г банка томатного соуса
- 415 мл банка говяжьего бульона
- 2 банки (≈ 415 мл) куриного бульона
- Чесночный порошок, по вкусу
- 6 столовых ложек порошка чили
- 4 столовые ложки порошка чили
- 3 столовые ложки тмина
- 2 чайные ложки кайенского перца
- 1 столовая ложка испанской паприки
- 2 небольших луковицы, нарезанные
- 110 г рубленого зеленого чили
- 230 г томатного соуса
- 2 столовые ложки коричневого сахара
- 1 чайная ложка соуса *Tabasco*
- соль, по вкусу
- белый перец, по вкусу
- арроурут, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте в масле говядину и колбасу.
2. В отдельной миске смешайте следующие специи: чесночный порошок, порошок чили, тмин, кайенский перец и испанскую паприку. Отложите в сторону.
3. В большую кастрюлю добавьте банку томатного соуса, говяжий бульон, куриный бульон и $\frac{3}{4}$ смеси специй. Доведите до кипения.
4. Добавьте в кастрюлю половину обжаренного мяса и нарезанный лук. Добавьте вторую половину обжаренного мяса и зеленый чили. Тушите в течение 2 часов, помешивая по мере необходимости.
5. Добавьте оставшуюся смесь специй, банку томатного соуса и коричневый сахар. Готовьте еще 30 минут или пока мясо не станет мягким.
6. В конце добавьте соус *Tabasco*. Добавьте при необходимости куриный бульон или арроурут, соль и белый перец по вкусу.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Первое место в конкурсе Southern Nights в июле 2021 года в Шелбивилле, штат Теннесси. Победы в других штатах в течение последних 10 лет.

ДЖОРДЖ РАЙВЗ, Золия, Миссури

Джордж Райвз скептически отнесся к участию в своем первом кулинарном поединке Международного общества чили в Кларксвилле, штат Миссури, в 1993 году. К своему удивлению, он выиграл и прошел квалификацию для участия в последнем кулинарном поединке в Рино в том же году! С 1993 года он и любовь всей его жизни/напарница по приготовлению чили, Мэри Кэннон, участвовали в поединках по всему Среднему Западу. За эти годы каждый из них выиграл по несколько конкурсов в Миссури, Небраске, Луизиане, Теннесси и Арканзасе.



Чили «Дыхание скорпиона»*

В 1974 году я впервые принял участие в поединке по приготовлению чили. Я увлекся и через несколько лет начал соревноваться в приготовлении чили в Хьюстоне, штат Техас. Хэл Джон Уимберли, возглавляющий газету о чили, которая называлась *The Goat Gap Gazette*, попросил меня написать колонку, которую я теперь и веду с 1980 года.



Ингредиенты

- 900 г говядины, нарезанной кубиками
- 430 мл банка говяжьего бульона
- 6 столовых ложек порошка чили
- 1 столовая ложка кайенского перца
- 1 столовая ложка тмина
- 1 чайная ложка мексиканского орегано
- 1 чайная ложка морской соли
- 1 пакетик приправы *Goya* с кориандром и аннато
- 1 халапеньо

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте нарезанное кубиками мясо в кастрюле.
2. Добавьте бульон и порошок чили. Добавьте остальные приправы. Хорошо перемешайте по часовой стрелке. Доведите до кипения и тушите в течение 2 часов 30 минут.
3. Во время тушения опустите в смесь прорезанный халапеньо.

ПРЕПОДОБНЫЙ МАЙК СМИТ, СВЯЩЕННОСЛУЖИТЕЛЬ, Уимберли, Техас

Майк Смит — основатель группы в Facebook *Texas Chili History Museum* (Техасский музей истории чили), с 1980 года — пишет о чили в газете *Goat Gap Gazette* и *Son of a Goat*. С 1970-х годов он участвует в соревнованиях по приготовлению чили, является промоутером, экспертом и судьей поединков в Техасе. С начала 1980-х годов он является судьей финала Международного чемпионата по приготовлению чили в Терлингва. Также Майк — основатель чемпионатов *Terlingua World Championship B.E.A.N. Cook-Off* и *P.E.A. Cook-Off*. С 1950 года Майк также является главным поставщиком отходов животноводства Техаса.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Хотя фасоль в чили совсем не обязательна, без нее большинство техасцев назовут это блюдо уже не чили, а гуляшом или фрихо-лес боррачо.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

3 первых места в Техасе.
Множество трофеев за попадание в первую десятку.
Судья на кулинарном поединке в Терлингва с 1983 года.



Чили от Синди*

Синди Рид Уилкинс, она же «Королева чили», — легенда в сообществе любителей чили. Она является одной из величайших чемпионок в истории поединков по приготовлению чили. Синди завоевала 15 первых мест, а в целом — более 100 наград. Высшей наградой для нее является победа в заветном Международном чемпионате по приготовлению чили в Терлингуа, причем не один, а два раза — в 1992 и 1993 годах. Она единственная, кому удалось победить в этом чемпионате дважды. Этот рецепт достался Синди от родителей. Ее мать победила в кулинарном поединке *Tolbert Chili Cook-Off*, а отец занял второе место в том же году.

Ингредиенты

Для чили:

- 900 г нежной говяжьей лопатки, нарезанной кубиками по $\frac{3}{8}$ -дюйма ($\approx 9,5$ мм)
- 1 чайная ложка растительного масла
- 1 чайная ложка соли с приправами
- 430 мл банка говяжьего бульона
- 230 г банка томатного соуса без соли
- 2 серрано

Для первой смеси специй:

- 1 чайная ложка куриного бульона
- 1 чайная ложка говяжьего бульона
- 1 столовая ложка лукового порошка
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 столовая ложка порошка чили
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки порошка халапеньо

- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

- $\frac{1}{4}$ чайной ложки черного перца

Для второй смеси специй:

- 5 столовых ложек порошка чили
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки порошка кайенского перца
- 2 чайные ложки тмина
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки коричневого сахара
- 1 чайная ложка соли

Для третьей смеси специй:

- $\frac{1}{8}$ чайной ложки кайенского перца
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки чесночного порошка
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки лукового порошка
- 2 чайные ложки порошка чили
- $1\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина

Пошаговый рецепт

1. В 4-литровую тяжелую кастрюлю добавьте говяжью лопатку, растительное масло и соль. Обжарьте мясо.
2. Смешайте говяжий бульон и томатный соус и доведите до слабого кипения.
3. Смешайте первую смесь специй и добавьте ее в мясо. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите в течение 1 часа.
4. Обжарьте серрано и опустите в смесь.
5. Смешайте вторую смесь специй и добавьте ее в мясо. Доведите до кипения, уменьшите огонь и тушите 30 мин. Для однородности можно добавить воду или говяжий бульон.
6. Достаньте серрано, когда перец станет мягким.
7. Смешайте третью смесь специй и добавьте ее в мясо. Тушите еще 30 минут.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

1-е место два года подряд на Международном чемпионате Международного общества любителей чили в Терлингуа.

Ничья с Бобби Флэем в *Throwdown with Bobby Flay: The Chili Challenge* на телеканале Food Network.

1-е место в кулинарном поединке *Texas Ladies State*.

1-е место в *Chilympiad Chili Cook-Off*.

1-е место в кулинарном поединке от Международного общества чили в штате Техас.

1-е место в чемпионате по приготовлению чили в Хьюстоне.

1-е место в *Czhilispiel Chili Cook-Off* в Техасе.

1-е место в *VASA Pod Chili Cook-Off*; 1-е место в *SOT Pod Chili Cook-Off*.

1-е место в кулинарном поединке Международного общества чили *Rio Grande Valley Regional ICS*.

1-е место в *Scovie Awards*.

1-е место в *Fiery Foods*.



**СИНДИ РИД УИЛКИНС,
Хьюстон, Техас**

Синди Рид Уилкинс — единственная, кому удалось победить два раза подряд в Международном чемпионате по приготовлению чили Международного общества любителей чили. Она получила множество наград за свои рецепты и участвовала в шоу *Throwdown with Bobby Flay: The Chili Challenge* на телеканале *Food Network*. Кто откажется от «миски вкусного техасского чили»?
Соцсети: @CinChili,
@CindersosaChili



Чили — победитель чемпионата в Терлингуа*

Нет ничего лучше в холодный день, чем миска сытного традиционного техасского чили. В этом отмеченном наградами чили нет фасоли, поскольку, по правилам Международного общества любителей чили, в чили должны быть только мясо и мясная подливка. Этот рецепт победил в 2016 году на Международном чемпионате по приготовлению чили в Терлингуа, посвященном 50-летию Международного общества любителей чили, опередив более 330 поваров.

Ингредиенты

Для чили:

- 900 г 80 %-го постного фарша
- 770 мл говяжьего бульона
- 230 г банка томатного соуса

Первая порция специй:

- 1 столовая ложка лукового порошка
- 1 столовая ложка сухого говяжьего бульона
- 1 столовая ложка сухого куриного бульона
- 2 чайные ложки чесночного порошка
- 2 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки порошка чили
- 1/8 чайной ложки кайенского перца

- 1/8 чайная ложка белого молотого перца
- 1/8 чайная ложка мелко молотого черного перца

Для второй порции специй:

- 1 столовая ложка тмина
- 1/2 чайной ложки чесночного порошка
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 1/2 чайной ложки порошка чили
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 1/2 чайной ложки порошка чили Нью-Мексико
- 1 пакетик приправы Аннато или аналогичной приправы
- 1/8 чайной ложки коричневого сахара

Пошаговый рецепт

1. В 3- или 4-литровой кастрюле обжарьте фарш. В процессе обжаривания оставляйте мясо в кастрюле в виде больших кусков или шариков. Слейте жир в дуршлаг и отложите в сторону. Удалите весь жир и вытрите кастрюлю бумажным полотенцем. Добавьте куски мяса обратно в кастрюлю.
2. Добавьте говяжий бульон и томатный соус и доведите до кипения. Как только закипит, убавьте огонь до слабого кипения и накройте крышкой. Тушите около 45 минут. Так мясо станет нежнее.
3. Смешайте первую смесь специй и добавьте ее в кастрюлю. Доведите смесь до кипения, стараясь не сделать из мяса пюре. Помешайте мясо ложкой. Уменьшите огонь и тушите 30 минут, не закрывая кастрюлю крышкой.
4. По истечении 30 минут разделите мясо на кусочки размером примерно с кончик пальца. Затем снова доведите до кипения и добавьте вторую порцию специй. Прокипятите 5 минут, затем оставьте тушиться на 20 минут.
5. Перед подачей попробуйте на вкус и при необходимости добавьте соль и перец. Проверьте консистенцию соуса — если он слишком густой, можно добавить немного воды или куриного бульона.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2016 — Международный чемпионат по приготовлению чили в Терлингуа, 50-я годовщина.

2017 — Международный чемпионат по приготовлению чили в Колорадо от Международного общества любителей чили.



**ЛИЗА СТОУН,
Кемпнер, Техас**

Лиза Стоун победила на Международном чемпионате по приготовлению чили 2016 года в Терлингуа, штат Техас, обойдя 330 поваров. Лиза участвует в соревнованиях с 1983 года вместе со своей семьей, которая уже завоевала множество наград. Девиз семьи: «Если побеждает один, то побеждают все!» Их отец приобщил семью к миру чили, так что можно сказать, что приготовление чили у них в крови. Его уже нет в живых, но они знают, что отец гордился бы ими и их успехами. Помимо приготовления чили, Лиза любит путешествовать, кататься на лодке и рыбачить вместе с мужем, детьми и внуками.
Соцсети: @lisaedmonsonstone



Чили «Первый в Омахе»

Это стандартный конкурсный чили. Чтобы участвовать в соревнованиях, чили не должен быть слишком острым, слишком пряным или содержать слишком много видимых овощей или фасоли. Этот рецепт можно доработать, добавив больше кайенского перца, соуса Tabasco, нарезанные кусочки помидоров, халапеньо или любые овощи, которые есть у вас дома. Я видел, как некоторые использовали сельдерей, морковь и даже нарезанный картофель. Однако на соревнованиях обязательно соблюдайте протокол, иначе вы не пройдете ни в один финальный раунд. Приятного аппетита!

Примечание: Этот рецепт можно сократить ровно вдвое, чтобы получилось меньше по объему.

Ингредиенты

- 2,7 кг говядины высшего сорта (я рекомендую попросить мясника сделать фарш крупного помола из лопаточной части или из грудинки, или можно использовать говяжий фарш для бургера с соотношением мясо/жир 85 %–15 %)
- 4 средних желтых луковицы, нарезанных кубиками как можно мельче
- 450 г итальянского томатного соуса
- 3 помидора, протертых в блендере
- 12–16 зубчиков чеснока, измельченных в блендере (или можно использовать $\frac{1}{3}$ чашки толченого чеснока)
- 3 больших поблано
- 2 больших красных перца
- 1 столовая ложка острого соуса
- 1 чайная ложка коричневого сахара
- 2 столовые ложки молотого тмина
- $\frac{1}{3}$ чашки обычного порошка чили (добавьте больше, по вкусу)
- 4 чашки говяжьего бульона, лучше всего с низким содержанием натрия
- 1 чашка воды (при желании можно добавить больше, чтобы чили получился более жидким)
- 1 чайная ложка черного перца
- соль, по вкусу
- 1 чайная ложка шоколадного порошка
- 1 чайная ложка кайенского перца
- 3 или 4 столовые ложки растительного масла
- 3 столовые ложки уксуса

Пошаговый рецепт

1. Отрежьте у перцев плодоножки и удалите семена, не разрезая перцы.
2. Отварите перец в воде в течение 45 минут или до тех пор, пока он не станет достаточно мягким, чтобы снять кожицу. Затем ложкой или вилкой сделайте из перцев пюре. Отложите в сторону. У вас должно получиться примерно полторы чашки такой смеси.
3. В разогретой сковороде обжарьте в масле говядину по 900 г, добавив немного черного перца, соли и треть лука. Убедитесь, что говядина хорошо размята, чтобы не было крупных комков. Слейте весь жир, кроме нескольких столовых ложек, и отложите мясо в кастрюлю с чили. Повторяйте то же самое, пока не будет готово все мясо.
4. Когда все мясо будет на дне кастрюли, добавьте томатный соус, томатное пюре, перечную пасту и чеснок. Затем добавьте воду и говяжий бульон. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте.
5. Тушите под крышкой 2 часа, помешивая каждые 15 минут. Время от времени пробуйте на вкус, чтобы понять, не нужно ли добавить больше острого соуса или специй.



**ДОНН ЗАЙДХОЛЬЦ,
Омаха, Небраска**

В течение семи лет Донн играл в фарм-клубе бейсбольного клуба «Чикаго Уайт Сокс». Играя и живя в Мексике и Панаме, он развил вкус ко всем видам продуктов и приправ, связанных с чили. Он присоединился к Международному обществу чили после того, как посетил несколько мероприятий в Финиксе и работал вместе с Джимом Уэстом над проведением чемпионата мира 1992 года в Роухайд в Скоттсдейле. Одним из самых ярких воспоминаний стала встреча с Орвиллом Реденбахером и сенатором Барри Голдуотером, которые были судьями. Донн судил многочисленные региональные соревнования и финалы в Омахе, Рино и Сент-Луисе и с нетерпением ждет следующего раунда.



Чили от самого большого фаната Кевина

На создание собственного рецепта чили меня вдохновил просмотр сериала «Офис». Я разрабатывал этот рецепт в течение 10 лет и пришел к выводу, что это лучший чили, который я когда-либо пробовал. В дополнение к фасоли и говядине я добавляю острые итальянские колбаски сальсичча. Нарезанный кубиками свежий халапеньо, добавленный после обжаривания, а также немного кайенского перца придадут изюминку смеси других специй и легкую остроту, которая доставит удовольствие большинству гурманов.

Ингредиенты

- 450 г говяжьего фарша
- 450 г острых итальянских колбасок сальсичча
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 1 красный болгарский перец, измельченный
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка тмина
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 чайная ложка паприки
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки черного перца
- 3 унции томатной пасты
- 820 г нарезанных кубиками помидоров
- 1 чашка говяжьего бульона
- 230 г банка томатного соуса
- 2 банки (≈ 425 г) красной фасоли, без жидкости, фасоль промыть
- 1 банка (≈ 425 г) фасоли пинто, без жидкости, фасоль промыть
- 2 столовые ложки вустерского соуса
- 1 халапеньо, измельченный
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- подавать со сметаной, зеленым луком и тертым сыром Монтерей Джек

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо и отложите его в сторону.
2. Обжарьте лук, красный болгарский перец и чеснок.
3. Переложите обжаренные овощи в большую кастрюлю. Добавьте все специи и продолжайте готовить еще пару минут.
4. Добавьте томатную пасту и готовьте еще пару минут.
5. Добавьте нарезанные кубиками помидоры, доведите до кипения и тушите еще несколько минут.
6. Добавьте мясные изделия, говяжий бульон, томатный соус и фасоль.
7. Доведите смесь до кипения. Добавьте вустерский соус, халапеньо и коричневый сахар. Тушите не менее 45 минут, чтобы уварить бульон.
8. Подавайте с тем, чем пожелаете. Я предпочитаю подавать со сметаной, зеленым луком и тертым сыром Монтерей Джек.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



БЕН ГРАНТ,
Честерфилд, Мичиган

Бен Грант родом из Айовы, но сейчас живет в Мичигане вместе со своей семьей. Работая капитаном крупной авиакомпании, он проводит дни, путешествуя по США, Центральной и Южной Америке и Карибскому бассейну. Когда он дома, он любит проводить время с женой и детьми, играть музыку для своих верных слушателей, летать на своем старинном самолете *Beechcraft Bonanza* 1959 года и готовить. Соцсети: @a320_captain_ben

Чили по-португальски с чоризо и красной фасолью



Мой чили — одно из любимых блюд семьи. На его приготовление уходит всего 20 минут. Для него можно использовать португальскую колбасу или заменить ее испанской чоризо.

Пикантный, слегка пряный вкус паприки придает новую изюминку воскресным дням или любому другому дню недели. Это блюдо идеально подойдет для любителей чили, которые ищут что-то новое.

Ингредиенты

- 1 небольшая луковица, нарезанная кубиками
- 2 зубчика чеснока, нарезанных кубиками
- 1 лавровый лист
- 2 чайные ложки оливкового масла
- 1 большая португальская чоризо или испанская чоризо, нарезанная ломтиками толщиной 6 мм
- 2 банки (≈ 790 г) красной фасоли
- 1 чайная ложка паприки
- 1–2 чайные ложки соуса пири-пири или острого соуса (по желанию, для придания остроты)
- ¼ чашки воды
- ½ чашки красного вина
- 1 чашка протертых красных томатов
- 2 чайные ложки сухой петрушки

Пошаговый рецепт

1. В большой глубокой кастрюле на среднем огне обжарьте в оливковом масле лук, чеснок и лавровый лист в течение 1–2 минут до полупрозрачности.
2. Добавьте чоризо. Пусть колбаса обжаривается, пока не подрумянится.
3. Добавьте все остальные ингредиенты, кроме сухой петрушки. Доведите чили до кипения. Уменьшите огонь и тушите 15–20 минут, периодически помешивая.
4. Чтобы загустить чили, просто разомните вилкой примерно 1 чашку фасоли, добавьте ее в чили и продолжайте тушить, пока чили не достигнет желаемой консистенции.
5. Когда чили будет готов к подаче, посыпьте его петрушкой.

МАРИЯ ДИАС, Ладлоу, Массачусетс

Мария Диас — повар, писательница и блогер, родившаяся в Португалии и переехавшая в США в юности. В настоящее время она пишет и готовит рецепты для блога *Tia Maria's Blog* и своих каналов в социальных сетях, которые посещают миллионы людей со всего мира. Ее кулинарные книги «Вкус Португалии: 101 простой португальский рецепт» (*Taste Portugal: 101 Easy Portuguese Recipes*) и «Вкус Португалии: Еще больше простых португальских рецептов» (*Taste Portugal: More Easy Portuguese Recipes*) разошлись тиражом в тысячи экземпляров по всему миру. Сайт: www.portuguesediner.com Соцсети: @tiamariasblog



ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ





Чили Shotgun Willie*

Это мой рецепт, победивший на чемпионате мира по приготовлению чили, — кульминация проб и ошибок в приготовлении на поединках Международного общества чили в 1979–1985 годах. Меня часто спрашивают: «В чем твой секрет?»

У меня их несколько: качественные ингредиенты, постоянное соблюдение точного рецепта и собственная смесь специй. До завоевания титула чемпиона мира в 1985 году я заняла первое место в 15 конкурсах Международного общества чили, в том числе 5-е место на чемпионате мира в 1984 году. Этот рецепт занимает 4 часа от подготовки до завершения. Вы также можете сделать быструю версию всего за 1 час.

Ингредиенты

- 2,7 кг говядины высшего сорта
- 230 г говяжьего жира
- 1 столовая ложка черного перца
- 4 средних луковицы, нарезанных
- 6 чили Нью-Мексико
- 6 чили пасилья
- 1½ столовой ложки листьев орегано
- 425 г банка томатного пюре
- 2 столовые ложки яблочного уксуса
- 1 чайная ложка соуса *Tabasco*
- 1 чашка приправы чили
- 2 столовые ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка кайенского перца
- ½ чайной ложки сахара
- 14 зубчиков чеснока
- 4 чашки говяжьего бульона
- соль, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте говядину кубиками толщиной 6 мм. Вытопите говяжий жир до такого состояния, чтобы он слегка покрывал дно горячей сковороды. Обжарьте говядину примерно четырьмя партиями, добавляя в каждую партию лук и черный перец. По завершении каждой партии смешайте всю готовую говядину и лук в одной большой кастрюле. Отложите в сторону.
2. Удалите семена и плодоножки из чили. Залейте чили водой и варите до тех пор, пока мякоть не отделится от кожицы. Положите готовые чили в блендер, чтобы получилась однородная паста. Потребуется около 1½ чашки пасты. Отложите в сторону.
3. Измельчите листья орегано и залейте их кипящей водой, процедив через 12 минут. Отложите в сторону.
4. В большой миске смешайте получившуюся пасту чили, «чай» из орегано, томатное пюре, уксус, соус *Tabasco*, приправу чили, тмин, кайенский перец, сахар и чеснок. Добавьте эту смесь к обжаренной говядине. Тушите в течение 2 часов. По мере необходимости добавляйте говяжий бульон для поддержания нужной консистенции. Посолите по вкусу.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

1984 — Пятое место на чемпионате мира по приготовлению чили.

1985 — Первое место на чемпионате мира по приготовлению чили.

Десятки первых мест на окружных и региональных кулинарных конкурсах.

**КЭРОЛ ЭНН ХЭНКОК,
Кото-де-Каза, Калифорния**

Кэрол участвовала в конкурсах Международного общества чили, начиная с 1979 года. Она заняла первые места в 15 соревнованиях, в том числе прошла квалификацию на чемпионат мира 1984 года, заняв пятое место. В 1985 году она победила в чемпионате мира и получила 25 000 долларов США. Кэрол участвовала в многочисленных телевизионных шоу, была выбрана в качестве «Великого американского шеф-повара» по версии *Hunt*, была представителем компании *Frito-Lay*, выиграла соревнование «один на один» у известного нью-йоркского ресторатора, судит с 1983 года и по сей день поединки по приготовлению чили Международного общества чили, а также готовит чили для многочисленных знаменитостей. В 2000 году основатель Международного общества чили Кэрролл Шелби предложила ей возглавить общество в качестве нового генерального директора и владельца. Кэрол вышла на пенсию в 2017 году.



Чили «Секретный ингредиент»*

Это классический техасский чили. Этот рецепт, ставший кульминацией 42-летнего участия в поединках по приготовлению чили, неоднократно изменялся. В будущем он тоже будет дорабатываться, но чернослив всегда останется «секретным ингредиентом».

Ингредиенты

Для чили:

- 1 кг нарезанного кубиками жаркого tri-tip, очищенного от жира
- 2 столовые ложки масла
- 430 мл говяжьего бульона
- 430 мл куриного бульона
- 230 г томатного соуса
- 2 чернослива без косточек
- вода, по необходимости
- соль с приправами, по вкусу
- соус *Tabasco* (по необходимости, для остроты)

Для первой смеси специй:

- 1 столовая ложка американской паприки
- 1½ чайной ложки лукового порошка
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 2 чайные ложки сухого говяжьего бульона
- 1 чайная ложка сухого куриного бульона

- ½ чайной ложки соли с приправами
- ½ столовой ложки порошка чили Нью-Мексико

Для второй смеси специй:

- 3 чайные ложки молотого тмина
- ½ чайной ложки чесночного порошка
- ½ чайной ложки соли
- 1½ столовой ложки порошка чили
- 1½ столовой ложки порошка чили по-техасски
- ½ столовой ложки острого молотого перца чили Нью-Мексико
- ½ столовой ложки порошка чили Нью-Мексико Лайт

Для третьей смеси специй:

- 2 чайные ложки порошка чили по-техасски
- 1 чайная ложка молотого тмина
- ¼ чайной ложки чесночного порошка

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо в масле. Переложите обжаренное мясо в дуршлаг и слейте с него жир. Промойте мясо водой и положите его обратно в кастрюлю.
2. Добавьте бульон, томатный соус, чернослив и первую смесь специй. Готовьте примерно 2 часа, достав чернослив по истечении первого часа. (Дайте черносливу остыть и подайте его в качестве закуски). При необходимости добавьте воды в чили. Готовьте дольше, если мясо не очень мягкое.
3. За 30 минут до подачи добавьте вторую смесь специй.
4. За 15 минут до подачи добавьте третью смесь специй.
5. Добавьте соль с приправами по вкусу. Для остроты добавьте соус *Tabasco* по вкусу.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

ЕДИНСТВЕННЫЙ 5-кратный чемпион мира по приготовлению чили.

1996, 1998, 2006 — Трехкратный победитель Международного чемпионата по приготовлению чили в Терлингуа, штат Техас.

2012, 2013 — ЕДИНСТВЕННЫЙ чемпион мира Международного общества чили, победивший два раза подряд.

2016 — Награда Международного общества чили (50-летие) — Чемпион чемпионов, премия «Лучший повар чили во всем мире».



**БОБ ПЛАГЕР,
Литтлтон, Колорадо**

Боб Плагер готовит чили для поединков с 1980 года и добился очень хороших результатов. Все хотят знать его «секрет», который заключается в том, что в чили на один час помещаются два чернослива. Они придают блюду небольшую сладость, а соусу — красивый блеск. Боб гордится тем, что его чили выглядит великолепно и имеет прекрасный вкус, о чем свидетельствуют его пять побед на чемпионатах мира.



Афро-техасский чили с говяжьей грудинкой

Чтобы создать американский чили, я решил глубоко погрузиться в культурное разнообразие Южной Африки и гармонично соединить его с традиционным (техасским) чили. Я рад поделиться результатом. Здесь, в Южной Африке, нам не чужды тушеные блюда, и мы часами можем готовить так называемое *bredie* (так на языке африкаанс называется тушеное мясо, приготовленное на медленном огне). Мы часто дополняем его интересными бульонными основами, чтобы впитать все эти вкусные соки и подливки. Нам особенно нравится, как соус чатни привносит в наши блюда сладкие, острые и кислые вкусовые нотки. Этот чили готовится из предварительно отваренной говяжьей грудинки и не содержит фасоли (в соответствии с классическим техасским чили). К нему подается традиционный южноафриканский *slap pap*, представляющий собой мягкую кашу из кукурузной муки. Еще мы добавляем любимый африканский соус шакалака. Шакалака придает еще больше остроты. Все это может показаться несовместимым, но мы — народ, который верит, что может гармонично сочетать то, что кажется несочетаемым. Чили получается уникальным и фантастически вкусным!

Ингредиенты

- 2 столовые ложки растительного масла
- 2 желтых луковицы, нарезанных кубиками
- Половина 1 халапеньо, рубленая
- ½ перца чипотле, измельченного
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- ¼ чашки порошка чили
- 2 столовые ложки рисового уксуса
- 3 столовые ложки паприки
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 2 чайные ложки кошерной соли
- 2 столовые ложки темно-коричневого сахара
- ½ чайной ложки крупно молотого черного перца
- 790 г протертых томатов
- 4 чашки говяжьего бульона
- 1,4 кг говяжьей грудинки, сваренной и нарезанной (предпочтительно копченой на медленном огне)
- *Slap pap* или полента (см. рецепт на с. 105)
- Шакалака (см. рецепт на с. 105)
- подавать с молодыми листьями кинзы, репчатым луком или луком-пореем

Пошаговый рецепт

1. В глубокой широкой кастрюле на сильном огне разогрейте масло. Добавьте лук, халапеньо и чипотле. Обжаривайте около 5 минут, пока лук не станет полупрозрачным.
2. Добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте, следя за тем, чтобы порошок чили распределился равномерно.
3. Доведите жидкость до кипения и тушите около 2 часов, периодически помешивая.
3. При подаче выложите на тарелку большую ложку *slap pap*. Рядом положите щедрую порцию чили и небольшие кружочки соуса шакалака. Добавьте сверху молодые листья кинзы и посыпьте луком или луком-пореем.



ЧАРЛ МАРЕ, Кейптаун, Южная Африка

Чарл Маре — гурман душой и сердцем. Он увлеченный повар-любитель, имеет степень бакалавра в области науки о продуктах питания, а также степень MBA в области производства продуктов питания и напитков. Вскоре после пандемии COVID-19 Чарл создал страницу [@fine_food_collective](https://www.fine_food_collective.com) для любителей еды, число подписчиков которой достигло более 30 тыс. человек. В настоящее время есть еще и сайт www.myfinefoodcollective.com, который предлагает возможности сотрудничества для ресторанов, шеф-поваров и поставщиков пищевой промышленности. *MyFineFoodCollective* также запускает магазин, поставляющий дефицитные ингредиенты для молекулярной кухни и уникальные продукты питания. Сайт: www.myfinefoodcollective.com. Соцсети: [@fine_food_collective](https://www.fine_food_collective.com)

Шакалака

Ингредиенты

- 3 столовые ложки масла
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 2 зеленых чили Бердс Ай (тайский чили), очищенных от семян и измельченных
- 2 зубчика чеснока, толченых
- 60 г имбиря, мелко натертого
- 2 столовые ложки мягкого порошка карри
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный
- 1 красный болгарский перец, мелко нарезанный
- 1 желтый болгарский перец, мелко нарезанный
- 5 крупных морковок, очищенные, со срезанной ботвой и натертые на терке
- 400 г измельченных помидоров
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 2 веточки свежего тимьяна, только листья
- ½ чайной молотых ложки семян фенхеля
- соль
- свежемолотый черный перец
- 1 чашка сливочного майонеза
- 1 чашка мягкого сливочного сыра с высоким содержанием жира

Пошаговый рецепт

1. Добавьте масло в разогретую кастрюлю. Обжарьте лук на среднем огне, пока он не станет полупрозрачным.
2. Добавьте перцы чили, чеснок и половину имбиря (остальное будет добавлено в конце). Добавьте порошок карри и молотые семена фенхеля и хорошо перемешайте.
3. Добавьте болгарский перец и обжаривайте его еще несколько минут, после чего добавьте морковь. Хорошо перемешайте.
4. Добавьте помидоры и томатную пасту и готовьте на среднем огне в течение 10 минут, периодически помешивая.
5. Снимите смесь с огня и добавьте тимьян и оставшийся имбирь. Приправьте солью и перцем и дайте остыть до комнатной температуры. Эту смесь можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере в течение 1–2 недель; она хорошо сочетается с мясом, рыбой и *slap pap*.
6. При подаче смешайте майонез и сливочный сыр до однородности. Добавьте 3–4 столовые ложки охлажденного соуса шакалака. Переложите для подачи в небольшой кондитерский мешок.

Slap pap

Ингредиенты

- 3 чашки кипятка
- 1 чайная ложка соли
- ¾–1 чашка кукурузной муки
- 1 чашка холодной воды
- 3 столовые ложки сливочного масла
- 1 чашка тертого сыра Пармеджано-Реджано
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

Примечание: Этот рецепт похож на приготовление очень насыщенной и кремообразной поленты. Если у вас нет возможности сделать *slap pap*, можете использовать поленту. *Slap pap* подают с молоком и сахаром на завтрак, но в данном случае мы сделаем смесь пикантной, чтобы дополнить и сбалансировать и насыщенный вкус соуса шакалака и чили.

1. Вскипятите воду с солью в кастрюле с крышкой.
2. Смешайте кукурузную муку с холодной водой. Влейте эту смесь в кипящую воду и варите не менее 30 минут, накрыв крышкой.
3. Добавьте сливочное масло и сыр, дайте им полностью раствориться в смеси. Приправьте солью и перцем.



Чили по-техасски от Майка

Этот техасский чили — мясной, в меру острый, и в нем нет ни единой фасолинки. Я использую три сушеных перца чили и множество приправ для получения максимально насыщенного вкуса, а также говяжью лопатку, которая становится невероятно нежной в результате долгого приготовления на медленном огне. Вы будете в восторге от этой версии чили.

Ингредиенты

- 3 чили анчо
- 3 чили пасилья
- 3 сушеных чили Нью-Мексико
- 3 чашки воды, при необходимости больше (куриный/ говяжий бульон/ пиво)
- соль, по вкусу
- 1,1 кг говяжьей лопатки, нарезанной кубиками
- 2 чайные ложки тмина
- перец, по вкусу
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 3 халапеньо, нарезанных
- 2 серрано, нарезанных
- 1 средний белый лук, нарезанный
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 2 чашки говяжьего бульона или темного пива
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- 1 столовая ложка вустерского соуса
- 2 столовые ложки маса харина (кукурузной муки, по желанию)
- подавать с нарезанным луком, хлопьями острого чили, измельченной свежей кинзой, дольками лайма, сметанным соусом или сметаной, кукурузными чипсами *Fritos* или чипсами из тортильи или любыми другими ингредиентами по желанию

Пошаговый рецепт

1. Сначала приготовьте пасту из чили, слегка поджарив сушеные чили на сухой сковороде около 12 минуты на каждую сторону. Это поможет высвободить масло.
2. Снимите перцы чили с огня и остудите настолько, чтобы их можно было держать в руках. Удалите плодоножки и высыпьте семена. Замочите чили в горячей воде на 20 минут или пока они не станут мягкими.
3. Поместите перцы чили в кухонный комбайн вместе с $\frac{1}{2}$ –1 чашкой воды и небольшим количеством соли по вкусу. Перемешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Отложите в сторону.
4. Нарезанную кубиками говядину выложите в большую миску и перемешайте с тмином и небольшим количеством соли и перца. Убедитесь, что мясо полностью покрыто.
5. Разогрейте 1 столовую ложку масла в большой кастрюле и добавьте приправленную говядину. Готовьте 67 минут, обжаривая со всех сторон. Выньте и отложите в сторону.
6. Добавьте оставшееся оливковое масло, а также халапеньо, серрано и лук. Обжаривайте их в течение 5 минут.
7. Добавьте чеснок и перемешайте. Готовьте еще 1 минуту.
8. Положите говядину обратно в кастрюлю и добавьте пасту чили. Готовьте 2–3 минуты, чтобы дать аромату немного раскрыться.
9. Добавьте говяжий бульон (или пиво), 2 чашки воды, коричневый сахар, вустерский соус и маса харина и доведите до кипения.
10. Уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите около 2 часов или пока говядина не станет очень нежной. Если вы используете более жесткие куски говядины, то это может занять больше времени. Примерно каждые 30 минут помешивайте блюдо. Если чили становится слишком густым, добавьте $\frac{1}{4}$ чашки воды и перемешайте. Загустить можно, добавив еще маса харина.
11. Подавайте с вашими любимыми вкусовыми дополнениями!



**МАЙКЛ ХАЛТКВИСТ,
Хантерсвилль, Северная Каролина**

Майк Халтквист — автор книг «Острая поваренная книга» (*The Spicy Dehydrator Cookbook*) и «Поваренная книга для любителей острой пищи» (*The Spicy Food Lovers' Cookbook*). Другие его работы можно найти в популярном кулинарном блоге *Chili Pepper Madness* (www.chilipeppermadness.com).
Соцсети: @chilipeppermadness

**ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ**





Чили в старом добром тexasском стиле

Чили был бесплатным блюдом, которое подавали в закусочных для приезжих, желающих что-то острое и дешевое. Чили готовили из остатков еды и часто подавали бесплатно клиентам, заказавшим выпивку.

Ингредиенты

- 900 г постной говядины, жилованной и нарезанной кубиками размером 13 мм
- соль и черный перец, по вкусу
- гранулированный чеснок, по вкусу
- ¼ чашки оливкового масла
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- ¼ чашки чеснока, рубленого
- 2 халапеньо, без семян и нарезанных кубиками
- 1 л говяжьего бульона
- 6 чили анчо
- 1 столовая ложка порошка чили
- ½ чайной ложки хлопьев красного перца
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 1 столовая ложка молотого орегано
- подавать с поджаренным французским хлебом или крекерами

Пошаговый рецепт

1. Говядину хорошо приправьте солью, перцем и гранулированным чесноком. В большой жаровне разогрейте оливковое масло на умеренном огне. Добавьте говядину и обжаривайте в течение 4–6 минут или до образования коричневой корочки со всех сторон, периодически помешивая.
2. Добавьте лук, измельченный чеснок и халапеньо. Обжаривайте в течение 5 минут или до готовности.
3. Добавьте говяжий бульон и перемешайте. Доведите до кипения, затем добавьте чили анчо и выключите огонь. Накройте крышкой и оставьте на 20–30 минут. Когда перцы чили размякнут, выньте говядину из кастрюли и отложите в сторону.
4. Оставшуюся жидкость и овощи переложите в блендер и смешайте до однородности. Положите мясо и жидкость обратно в кастрюлю и доведите до кипения на среднем огне. Накройте крышкой и тушите от 1 часа до 1 часа 30 минут или до мягкости, периодически помешивая.
5. Снимите крышку и продолжайте тушить, пока чили слегка не загустеет. Добавьте порошок чили, хлопья красного перца, тмин и орегано, затем приправьте по вкусу солью, перцем и гранулированным чесноком.
6. Перелейте в сервировочные миски и подавайте горячим с поджаренным французским хлебом или крекерами.

ШЕФ-ПОВАР ДЖОН ФОЛС, Новый Орлеан, Луизиана

Шеф-повар Джон Фолс, кулинарный посол Луизианы в мире, гордится тем, что делится своей страстью к традиционной кухне Луизианы. Будучи предпринимателем, он имеет множество различных интересов: от работы ресторатором до писательства и преподавания. Среди его национальных и международных достижений — звание лучшего ресторатора года в Луизиане, лучшего шеф-повара года в стране и другие. Джон — автор десяти кулинарных книг, а его поваренная книга об овощах *Can You Dig It* получила премию *Benny Award* в номинации «Лучшая кулинарная книга». Фолс ведет кулинарное шоу *A Taste of Louisiana* на национальном телеканале *PBS*. Недавно он был включен в Зал кулинарной славы Американской академии шеф-поваров, а Кулинарный институт имени шеф-повара Джона Фолса при Государственном университете Николлса назван в его честь.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

В 1997 году чили был официально назван государственным блюдом Техаса.

Чили Primo от шефа

3 30



Мало что может сравниться с большой кастрюлей вкусного чили! Несмотря на то, что в этом рецепте много традиционных ингредиентов, он имеет вкус, не похожий ни на один другой чили, благодаря специям для яблочного пирога и какао-порошку. Ваша семья и друзья будут в восторге от этого блюда, которое идеально подходит для того, чтобы накормить небольшую компанию! Этот рецепт взят из книги шеф-повара Джона Фолса «Энциклопедия каджунской и креольской кухни».

Ингредиенты

- ¼ чашки растительного масла
- 900 г свиного фарша
- 900 г говяжьего фарша
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- 1 чашка сельдерея, нарезанного кубиками
- 1 чашка болгарского перца, нарезанного кубиками
- ½ чашки чеснока, нарезанного дольками
- 790 г нарезанных кубиками помидоров и зеленого чили
- 230 г томатного соуса
- 2 чашки говяжьего бульона
- 1 чайная ложка жидкого дыма
- ½ чашки пива
- 1 столовая ложка молотого тмина
- ¼ чашки порошка чили
- 2 чайные ложки паприки
- 2 столовые ложки приправы для яблочного пирога
- 2 столовые ложки молотых семян фенхеля
- 1 чайная ложка какао-порошка
- соль и черный перец, по вкусу
- гранулированный чеснок, по вкусу
- 1 халапеньо, очищенный от семян и нарезанный кубиками
- 425 г красной фасоли (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. В 12-литровой чугунной кастрюле разогрейте масло на умеренном огне. Добавьте свиной и говяжий фарш и обжаривайте до золотистой корочки, периодически помешивая.
2. Когда мясо станет золотисто-коричневым, добавьте в кастрюлю лук, сельдерей, болгарский перец и чеснок и жарьте овощи до готовности, периодически помешивая.
3. Добавьте нарезанные кубиками помидоры и зеленый чили, томатный соус, говяжий бульон, жидкий дым и пиво. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь.
4. Добавьте тмин, порошок чили, паприку, приправу для яблочного пирога, семена фенхеля и какао. Слегка приправьте солью, перцем, гранулированным чесноком и халапеньо. Тушите в течение 3 часов, часто помешивая. Чем дольше готовится чили, тем вкуснее он будет.
4. При желании добавьте красную фасоль за 10 минут до подачи.

ШЕФ-ПОВАР ДЖОН ФОЛС, Новый Орлеан, Луизиана

Шеф-повар Джон Фолс, кулинарный посол Луизианы в мире, гордится тем, что делится своей страстью к традиционной кухне Луизианы. Будучи предпринимателем, он имеет множество различных интересов: от работы ресторатором и до писательства и преподавания. Среди его национальных и международных достижений — звание лучшего ресторатора года в Луизиане, лучшего шеф-повара года в стране и другие. Джон — автор десяти кулинарных книг, а его поваренная книга об овощах *Can You Dig It* получила премию *Benny Award* в номинации «Лучшая кулинарная книга». Фолс ведет кулинарное шоу *A Taste of Louisiana* на национальном телеканале *PBS*. Недавно он был включен в Зал кулинарной славы Американской академии шеф-поваров, а Кулинарный институт имени шеф-повара Джона Фолса при Государственном университете Николлса назван в его честь.





Чили с говядиной, грибами и киноа

Я изменила рецепт классического техасского чили с говядиной, добавив грибы и киноа. Это, конечно, не традиционный вариант, но я родом из Остина, и я буду не я, если не сделаю такой же острый, сытный и совершенно восхитительный чили, как в старые добрые времена. Почему я добавила это сочетание в классический техасский чили с говядиной? Признаюсь, сначала это была практическая необходимость — я думала, что в морозилке лежит больше говяжьего фарша, чем оказалось на самом деле! Я решила, что грибы и говядина хорошо сочетаются друг с другом, к тому же грибы добавляют больше питательных веществ для привередливых едоков и позволяют сократить бюджет на еду.

Ингредиенты

- 680 г 90 %-го говяжьего фарша или более постного
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чашка белого или желтого репчатого лука, измельченного
- 230 г грибов кримини или белых шампиньонов, мелко нарезанных
- 1 столовая ложка чеснока, измельченного
- ½ чашки сухого (невареного) киноа
- 1–2 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки порошка чипотле
- 2 чайные ложки молотого тмина
- ½ чашки красного вина
- 425 г запеченных томатов, нарезанных кубиками, с соком
- 230 г томатного соуса
- 470 мл говяжьего бульона (2 чашки)
- 2 столовые ложки вустерского соуса

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте большую жаровню (или примерно 3-литровую кастрюлю с крышкой) на среднем огне. Добавьте говяжий фарш и готовьте 8–10 минут, разламывая его на мелкие кусочки и периодически помешивая. Достаньте говядину и переложите ее в большое сито или дуршлаг, чтобы слить лишний жир.
2. В пустую кастрюлю (после обжаривания говядины мыть ее не нужно) добавьте оливковое масло, лук и грибы и обжаривайте их до размягчения, примерно 3–4 минуты. Добавьте чеснок и обжаривайте еще 1 минуту.
3. Добавьте в эту смесь сухого киноа. Обжаривайте в течение 2–3 минут, постоянно помешивая, вместе с остальными ингредиентами. В последнюю минуту добавьте порошок чили, порошок чипотле и тмин, помешивая, чтобы аромат раскрылся.
4. Может показаться, что дно кастрюли становится коричневым или подгоревшим, но не волнуйтесь — это остатки говядины и специй. Просто влейте красное вино, чтобы деглазировать кастрюлю. Быстро помешивайте, чтобы удалить все остатки.
5. Добавьте говядину, с которой слили жир. Добавьте нарезанные кубиками помидоры (включая сок), томатный соус, вустерский соус и говяжий бульон.
6. Доведите до кипения в течение нескольких минут, затем накройте крышкой и продолжайте тушить, пока соус не уварится и не загустеет, а его вкус не станет более насыщенным — примерно в течение 20–25 минут.



ДЖЕННИФЕР ФИШЕР,
Остин, Техас

Дженнифер Фишер, основательница сайта www.TheFitFork.com, является автором рецептов, отмеченных многочисленными наградами, создателем материалов о здоровом образе жизни, а также спортсменкой, которая всю жизнь участвует в соревнованиях. Будучи давним членом спортивной группы *Texas Beef Team*, Дженнифер является страстным защитником мясной промышленности и делится со своим сообществом тем, как употребление говядины может способствовать активному и здоровому образу жизни. Дженнифер — мама троих детей, а еще она — эксперт в приготовлении сытной пищи, которая имеет прекрасный вкус и содержит дополнительные питательные вещества.

Сайт: www.thefitfork.com. Соцсети: @thefitfork

Чили Цинциннати

Чили Цинциннати — это острая пикантная смесь говядины, фасоли, лука и большого количества сыра, которую всегда подают со спагетти.

Обратите внимание: итальянцы не считают это блюдом итальянской кухни.

Рецепты

🍴 Вегетарианский чили Цинциннати	114
🍴 Чили Цинциннати в электрической скороварке	116
🍴 Чили с мясом аллигатора	118
🍴 Чили Цинциннати от Хизер	119

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Добавляйте специи, когда растапливаете сливочное масло, обжариваете мясо или лук, чтобы они стали более насыщенными и ароматными и пропитали блюдо.







Вегетарианский чили Цинциннати

Вегетарианский чили Цинциннати стал намного проще в приготовлении в мире, где все большее распространение получают растительные белки. В этом рецепте вегетарианской версии чили Цинциннати также присутствуют дополнительные овощи и немного специй для пикантности. Не волнуйтесь — сыр на месте!

Ингредиенты

- 450 г растительного заменителя мяса
- 5 чашек воды
- 1 чашка моркови, мелко нарезанной или нашинкованной
- 1 столовая ложка корицы
- 1 чайная ложка какао-порошка
- ½ чайной ложки тмина
- 1 чайная ложка соевого соуса
- ½ чайной ложки лукового порошка
- 1 столовая ложка чеснока, рубленого
- 1½ чайной ложки порошка чили
- ½ чайной ложки черного перца
- 1 чайная ложка соли
- ¾ чайной ложки душистого перца
- 85 г томатной пасты
- 1½ чайной ложки яблочного уксуса
- ½ чайной ложки жидкого дыма
- 2 лавровых листа
- варианты подачи см. в пошаговом рецепте

Пошаговый рецепт

1. В большую кастрюлю положите сырое мясо и залейте его водой (не обжаривайте заранее). Немного перемешайте и готовьте около 5 минут, пока смесь не закипит.
2. Добавьте остальные ингредиенты и доведите смесь до кипения.
3. Тушите в течение 1 часа, помешивая и измельчая мясорубкой или толкушкой для картофеля каждые 30 минут.
4. После окончания тушения удалите лавровые листья.
5. Теперь пора подавать! Для трехслойного чили — подавайте его со спагетти и посыпьте тертым мягким сыром чеддер. Для четырех слоев — добавьте красную фасоль без жидкости или нарезанный кубиками лук. Для пяти слоев — все вышеперечисленное!

ХИЗЕР ДЖОНСОН,
Бланчестер, Огайо

Хизер Джонсон — создательница сайта *TheFoodHussy.com*. Она ведет блог о еде и путешествиях, рассказывает о ресторанах, рецептах и автомобильных поездках. Также она является большой поклонницей сериала «Офис» и надеется, что однажды мы увидим ее на канале *Food Network*! Соцсети: @TheFoodHussy, @foodhussy





Чили Цинциннати в электрической скороварке

Этот рецепт навеян воспоминаниями о каникулах. В детстве мы каждый год ездили в Миртл-Бич, Южная Каролина, и там была небольшая закусочная Ritzzy's, которой управляла семья из Цинциннати. Там подавали чили Цинциннати, и мы его просто обожали! Мы ходили туда каждый год и с нетерпением ждали этого простого домашнего блюда. Для меня чили — это самая «уютная» еда!

Ингредиенты

- 1 столовая ложка рапсового масла
- 900 г постного говяжьего фарша
- 1 луковица, мелко нарезанная кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 170 г томатной пасты
- 425 г банка томатного соуса
- 3 чашки говяжьего бульона
- 3 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- 2 столовые ложки какао-порошка
- 1 чайная ложка орегано
- ½ чайной ложки корицы
- ½ чайной ложки душистого перца
- ¼ чайной ложки гвоздики
- соль и перец, по вкусу
- посыпать луком и сыром чеддер
- подавать со спагетти

Пошаговый рецепт

1. Включите скороварку на режим «Жарка». Как только появится надпись «Горячо», добавьте масло, затем говяжий фарш и лук. Обжаривайте мясо, пока не подрумянится.
2. Как только мясо станет коричневым, с помощью толкушки для картофеля или деревянной ложки разломайте его на очень мелкие кусочки. Добавьте чеснок и готовьте 1 минуту или до появления аромата.
3. Выключите режим «Жарка». Добавьте все остальные ингредиенты (кроме лука и сыра для посыпки) и хорошо перемешайте. Накройте кастрюлю крышкой и установите режим «Ручной» или «Высокое давление». Установите таймер на 25 минут и дайте смеси приготовиться. Когда таймер подаст звуковой сигнал, быстро сбросьте давление вручную.
4. Подавайте со спагетти и посыпьте, чем желаете. Я рекомендую лук и сыр чеддер.

АМАНДА ДОРИЧ,
Виндбер, Пенсильвания

Аманда Дорич — жена, мама двух прекрасных девочек, учительница испанского языка в средней школе и кулинарный блогер. Она ведет блог Old House to New Home, где делится простыми семейными рецептами и идеями дизайна интерьера из своего 105-летнего исторического дома. Аманда любит готовить, потому что еда — это настоящая любовь!

Сайт: www.oldhousetonewhome.net
Соцсети: @oldhousetonewhome





Чили с мясом аллигатора

Испанцы привезли в Луизиану множество замечательных вкусов и кулинарных приемов. Этот овощной чили с зелеными перцами чили и различными видами фасоли — отличный пример приготовления по-испански. В Луизиане мясо аллигатора часто используется в качестве заменителя других видов мяса, что позволяет приготовить такие замечательные блюда, как пикантный соус из мяса аллигатора, спагетти с мясом аллигатора, жареный хвост аллигатора и колбаса из мяса аллигатора. Вот старый добрый рецепт чили с мясом аллигатора, который я очень люблю.

Этот рецепт взят из книги шеф-повара Джона Фолса «После охоты: Авторитетная коллекция рецептов с дичью и рыбой из Луизианы».

Ингредиенты

- ½ чашки растительного масла
- 1,4 кг мяса аллигатора, нарезанного кубиками
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- 1 чашка сельдерея, нарезанного кубиками
- 1 чашка болгарского перца, нарезанного кубиками
- 2 столовые ложки чеснока, рубленого
- 2 столовые ложки халапеньо, нарезанного кубиками
- 450 г банка фасоли пинто
- 3 банки (≈ 230 г) томатного соуса
- 1 чашка рыбного бульона
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 чайная ложка молотого тмина
- соль и черный молотый перец, по вкусу
- гранулированный чеснок, по вкусу
- подавать с макаронами

Пошаговый рецепт

1. В большой жаровне разогрейте растительное масло на умеренном огне. Добавьте мясо аллигатора и обжаривайте в течение 20 минут, чтобы выделился сок.
2. Добавьте лук, сельдерей, болгарский перец, измельченный чеснок и халапеньо. Обжаривайте 3–5 минут или пока овощи не станут мягкими, периодически помешивая.
3. Добавьте фасоль пинто, томатный соус и рыбный бульон, перемешивая. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимума.
4. Добавьте порошок чили и тмин и тушите примерно 1 час или пока мясо не станет мягким, периодически помешивая.
5. Приправьте по вкусу солью, перцем и гранулированным чесноком.
6. Подавайте горячим с макаронами.



ШЕФ-ПОВАР ДЖОН ФОЛС, Новый Орлеан, Луизиана

Шеф-повар Джон Фолс, кулинарный посол Луизианы в мире, гордится тем, что делится своей страстью к традиционной кухне Луизианы. Будучи предпринимателем, он имеет множество различных интересов: от работы ресторатором до писательства и преподавания. Среди его национальных и международных достижений — звание лучшего ресторатора года в Луизиане, лучшего шеф-повара года в стране и другие. Джон — автор десяти кулинарных книг, а его поваренная книга об овощах *Can You Dig It* получила премию *Benny Award* в номинации «Лучшая кулинарная книга». Фолс ведет кулинарное шоу *A Taste of Louisiana* на национальном телеканале PBS. Недавно он был включен в Зал кулинарной славы Американской академии шеф-поваров, а Кулинарный институт имени шеф-повара Джона Фолса при Государственном университете Николлса назван в его честь.

Чили Цинциннати от Хизер

Я переехала в Огайо 17 лет назад, и мой первый опыт с чили Цинциннати был не очень удачным. Но теперь я просто без ума от него! Чили Цинциннати — это одно из самых интересных блюд, которые вам когда-либо доводилось попробовать. Он не похож ни на один чили, к которому вы привыкли, — в него добавляют корицу, какао-порошок и множество других специй, а подают вместе со спагетти с большим количеством сыра. Я в восторге!



Ингредиенты

- 3½ чашки воды
- 450 г постного говяжьего фарша для бургера
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка какао-порошка
- ½ чайной ложки молотого тмина
- 1 луковица, рубленая
- ½ чайной ложки лукового порошка
- ½ чайной ложки вустерского соуса
- 1 чайная ложка чеснока, измельченного
- 3 чайные ложки порошка чили
- ½ чайной ложки черного перца
- ¼ чайной ложки хлопьев красного перца
- 1 чайная ложка соли
- ¾ чайной ложки душистого перца
- 85 г банка томатной пасты
- 1½ чайной ложки яблочного уксуса
- ½ чайной ложки жидкого дыма
- 2 больших лавровых листа

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ

1. В большую кастрюлю раскрошите в воду фарш для бургера (не обжаривайте заранее). Добавьте все остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
2. Доведите смесь до кипения и тушите в течение 2 часов, помешивая и разминая толкушкой для картофеля каждые 30 минут.
3. После окончания тушения выньте лавровые листья.
4. Теперь пора подавать! Для трехслойного чили — подавайте его со спагетти и посыпьте тертым мягким сыром чеддер. Для четырех слоев — добавьте красную фасоль без жидкости или нарезанный кубиками лук. Для пяти слоев — все вышеперечисленное! Этот чили можно также подавать к хот-догам и булочкам, чтобы получился *Cincinnati Coney*!



ХИЗЕР ДЖОНСОН, Бланчестер, Огайо

Хизер Джонсон — создательница сайта *TheFoodHussy.com*. Она ведет блог о еде и путешествиях, рассказывает о ресторанах, рецептах и автомобильных поездках. Также она является большой поклонницей сериала «Офис» и надеется, что однажды мы увидим ее на канале *Food Network*! Соцсети: @TheFoodHussy, @foodhussy





Чили с индейкой

В отличие от чили кон карне, в чили с индейкой вместо говяжьего фарша используется фарш индейки, что делает блюдо более полезным для здоровья и при этом насыщенным по вкусу.

Рецепты

🔪 Белый чили с индейкой и сальса верде в долговарке	122
🔪 Чили без фасоли от Оззи	123
🔪 Чили с индейкой «Капобьянко»	124
🔪 Чили с индейкой и тыквой в долговарке	125
🔪 Чили с индейкой от двух шефов	126
🔪 Чили с индейкой и киноа	127
🔪 Идеальный чили с индейкой и макаронами	128
🔪 Самый лучший чили с индейкой	130
🔪 Диетический чили с индейкой	131
🔪 Тыквенный чили с индейкой в долговарке	132
🔪 Фирменный чили с индейкой	133
🔪 Чили с индейкой и белой фасолью	134
🔪 Чили с индейкой, яблоками и чипотле	135



Белый чили с индейкой и сальса верде в долговарке

Этот быстрый и простой чили с индейкой на медленном огне — один из моих любимых способов использовать остатки праздничной индейки. Его можно замораживать, и из него получается очень «уютное» блюдо, которое согревает в прохладный осенний день.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 луковица измельченная
- 1 столовая ложка чеснока рубленого
- 2 ломтика бекона, нарезанных на маленькие кусочки
- 2 банки (≈ 425 г) белой фасоли
- 230 г кукурузы
- 2 чашки вареной индейки, нарезанной кусочками
- 85 г банка сальсы верде
- 5 чашек куриного бульона или бульона из индейки
- 2 чайные ложки кайенского перца
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка сушеного тимьяна
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Поместите масло, лук, чеснок и бекон в большую долговарку. Накройте крышкой и обжаривайте на сильном огне примерно 10 минут, пока лук не станет полупрозрачным.
2. Добавьте фасоль, кукурузу, индейку, сальсу верде и бульон. Перемешайте и накройте крышкой, готовьте на сильном огне примерно 45 минут–1 час, на слабом огне — 2–3 часа. Если используете сырую индейку, то перед добавлением в долговарку ее следует приготовить в сковороде.
3. Приправьте по вкусу всеми специями, затем накройте крышкой и тушите еще 15 минут перед подачей на стол.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



ДЖЕННИФЕР ТЭММИ,
Лондон, Онтарио, Канада

Дженнифер Тэмми ведет сайт www.SugarSpiceAndGlitter.com, где делится вкусными рецептами, увлекательными развлечениями для детей и советами по путешествиям, чтобы облегчить семейную жизнь и добавить немного волшебства в ваш день. Ее рецепты нравятся миллионам людей во всем мире. Они были напечатаны в кулинарных книгах и журналах, от *Southern Living* до *BBC*.

Сайт: www.sugarpiceandglitter.com
Соцсети: @sugarpiceandglitter, jennifertammy, @sugarpiceglitr

Чили без фасоли от Оззи*

Мой рецепт чили был разработан много лет назад и завоевал множество наград в моей семье. В воскресенье, когда мы собираемся посмотреть футбол, я начинаю готовить чили в 10:00, и к игре в 16:00 он уже готов. Вместо фасоли я добавляю кукурузу, а также можно использовать различные виды мяса. Я рекомендую подавать блюдо с кукурузным хлебом с кленовым сиропом или сыром чеддер.



Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 900 г фарша из индейки
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 4 зубчика чеснока, нарезанных дольками
- 1 желтый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 оранжевый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 2 халапеньо с семенами, нарезанные ломтиками
- 425 г мексиканской кукурузы
- 400 г нарезанных кубиками помидоров, жидкость слить
- 820 г томатного соуса
- 170 г томатной пасты
- 2 столовые ложки порошка чили (или по вкусу)
- 2 столовые ложки тмина (или по вкусу)
- 2 столовые ложки паприки
- соль и перец, по вкусу
- 1 столовая ложка меда (по желанию)
- вкусовые дополнения: натертый сыр, сметана
- подавать с кукурузным хлебом с кленовым сиропом или сыром чеддер

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте сковороду до умеренной температуры. Добавьте оливковое масло и мясо. Обжаривайте до коричневого цвета.
2. Слейте жир с мяса и добавьте все овощи. Кастрюлю не очищайте. Готовьте до мягкости.
3. Положите мясо в кастрюлю. Добавьте все консервированные продукты и перемешайте, пока все не превратится в однородную массу.
4. Добавьте приправы по вкусу и перемешайте. Добавьте мед, чтобы сбалансировать остроту (если вам нравится менее остро).
5. Подавайте на домашнем кукурузном хлебе с натертым сыром и сметаной.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Победа на семейном кулинарном поединке по приготовлению чили 3 года подряд.

ДЖЕЙСОН ОСТРАУТ, Новая Британия, Коннектикут

Джейсон Остраут — муж и отец троих замечательных детей. Когда он не готовит чили по «футбольным воскресеньям», он варит отличный кофе, ходит на концерты и путешествует по всем бейсбольным стадионам MLB вместе со своей женой. Соцсети: @newenglandcoffeeguy





Чили с индейкой «Капобьянко»

Этот суперпростой семейный чили с индейкой стал настоящим хитом в нашем доме — дети и муж обожают его. Он не слишком острый, но в нем есть как раз то, что нужно.

Он идеально подходит для семейного обеда на скорую руку.

Добавьте к нему свежий итальянский хлеб (хрустящий, конечно), чтобы макать!

Ингредиенты

- 2 чайные ложки оливкового масла
- 1 желтая луковица, измельченная
- 5 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 средний красный болгарский перец, нарезанный
- 1 средний зеленый болгарский перец, нарезанный
- 450 г постного фарша из индейки
- 4 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- ½ чайной ложки соли (или по вкусу)
- 790 г нарезанных кубиками или протертых томатов
- 1 ¼ чашки куриного бульона
- 2 банки (≈ 425 г) темно-красной фасоли, жидкость слить и промыть
- 425 г сладкой кукурузы, жидкость слить и промыть
- подавать с авокадо, сыром, сметаной или полосками тортильи

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в большой кастрюле на умеренном огне. Добавьте лук, чеснок и нарезанный перец. Обжаривайте 5–7 минут, часто помешивая.
2. Добавьте фарш из индейки и разламывайте его во время приготовления. Готовьте, пока он не станет коричневого цвета.
3. Добавьте порошок чили, тмин, орегано, кайенский перец и соль. Перемешайте.
4. Добавьте томаты, куриный бульон, фасоль и кукурузу. Доведите смесь до кипения.
5. Уменьшите огонь и тушите около 30–45 минут или до тех пор, пока чили не загустеет. Добавьте приправы по вкусу.
6. Подавайте с любыми желаемыми вкусовыми дополнениями или с хлебом для того, чтобы макать.



АМАНДА КАПОБЬЯНКО, Крэнстон, Рот-Айленд

Аманда Капобьянко — мама двух замечательных детей, Кей-Джея и Эвелины. Аманда с мужем Кенни и детьми живут в Крэнстоне, штат Род-Айленд. У них прекрасная, здоровая семья, и они ценят каждый день, проведенный друг с другом. Аманда любит готовить быстрые, простые и вкусные блюда, которыми наслаждается вся ее семья. Ее чили из индейки — отличное блюдо для любого вечера!

Чили с индейкой и тыквой в долговарке

4 15



Этот чили — осеннее блюдо, о котором стоит вспомнить, когда становится прохладно. Насыщенный вкусом тыквы, согревающими специями и фаршем из индейки, этот облегченный вариант чили вам точно не надоест. В каждой ложке — кусочек осени! Это самый простой рецепт, который можно приготовить в долговарке, а если у вас есть электрическая скороварка, то, клянусь, это будет еще проще.

Ингредиенты

- ½ чайной ложки оливкового масла
- половина 1 белой луковицы, нарезанная кубиками
- 450 г фарша из индейки
- 450 г острой красной фасоли
- 450 г красной фасоли
- 410 г запеченных томатов
- ½ чашки томатной пасты
- ¼ чашки тыквенного пюре
- 1½ чашки куриного бульона
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка перца
- 1 чайная ложка какао-порошка
- 1 чайная ложка порошка чили
- ½ чайной ложки паприки
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- ½ чайной ложки чесночного порошка
- ½ чайной ложки лукового порошка
- ¼ чайной ложки корицы
- 1 чайная ложка тыквенных специй
- подавать со сметаной, тертым острым сыром чеддер и кинзой

Пошаговый рецепт

1. В большой сковороде разогрейте оливковое масло на умеренном огне. Когда масло нагреется, добавьте нарезанный кубиками лук и обжаривайте, пока он не начнет размягчаться, примерно 3 минуты.
2. Добавьте индейку и готовьте, пока не подрумянится, примерно 4–5 минут.
3. Снимите смесь с огня и переложите ее в долговарку.
4. Добавьте в долговарку остальные ингредиенты. Перемешайте. Готовьте на высокой мощности в течение 4 часов. Если вы используете электрическую скороварку, готовьте в режиме «Ручной» на «Высокое давление» в течение 25 минут. Естественный спуск давления.
5. Подавайте теплым.

МЕГАН ЯГЕР, Денвер, Колорадо

Меган Ягер прошла путь от одержимости едой до ведения кулинарного блога. Она автор блога *Cake 'n Knife*, в которой призывает читателей радоваться повседневным моментам жизни с помощью ее любимых рецептов. Делая акцент на сезонных ингредиентах и необычных вкусах, она делится своим многолетним опытом работы на кухне с таким энтузиазмом, который собирает всех вокруг стола. О Меган писали в *Buzzfeed*, *The Huffington Post*, *Good Housekeeping*, *Oprah Daily*, *Southern Living* и многие другие издания. Сайт: www.cakenknife.com Соцсети: @cakenknife





Чили с индейкой от двух шефов

Как супружеская пара личных шеф-поваров, когда мы готовим для семей, у нас есть всего несколько часов, чтобы приготовить все блюда из нашего меню, поэтому любой суп или чили должен готовиться быстро. Мы разработали этот рецепт быстрого чили таким образом, чтобы он имел массу вкусовых качеств и был очень полезен для здоровья благодаря большому количеству фасоли, овощей и правильному количеству приправы чили, не слишком острой для детей. Этот рецепт остается одним из самых популярных среди наших клиентов.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 красный лук, мелко нарезанный кубиками
- 450 г фарша из индейки
- 2 зубчика чеснока измельченных
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками среднего размера
- 3 чашки свежих кукурузных зерен, срезанных с початков (початки тоже используются)
- 2 чайные ложки тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 2 чайные ложки порошка чили
- 2½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки порошка чипотле
- 4 чашки куриного бульона
- 410 г помидоров, нарезанных кубиками
- 2 больших лайма, цедра и сок
- 425 г черной фасоли
- 425 г красной фасоли

Пошаговый рецепт

1. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь. Добавьте оливковое масло и лук и обжаривайте в течение 3 минут.
2. Добавьте индейку и жарьте 5 минут.
3. Добавьте чеснок, болгарский перец, кукурузу, тмин, копченую паприку, порошок чили, соль и порошок чипотле. Готовьте еще 5 минут.
4. Добавьте куриный бульон, помидоры, сок и цедру лайма, красную фасоль, черную фасоль и початки кукурузы. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 60 минут.
5. Выбросьте початки кукурузы. Используя погружной блендер, несколько раз быстро взбейте чили, чтобы он загустел, а затем хорошо перемешайте ложкой.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



**ШЕФ-ПОВАР МАРА
И РАЙАН ВОЛЛЕНЬИ,**
Остин, Техас

2Chefs — это супружеская пара личных шеф-поваров, которые еженедельно готовят для своих клиентов полезные блюда из качественных сезонных продуктов. Кроме того, они проводят кулинарные онлайн-курсы для всех уровней — от новичков, желающих освоить азы кулинарии, до опытных поваров, которые хотят получить советы от профессионалов, чтобы повысить свой уровень.
Соцсети: 2chefs.food
YouTube: Cooking with 2chefs

Чили с индейкой и киноа

Этот рецепт содержит сытную черную фасоль, вкусные овощи, постный фарш из индейки и немного киноа. Я создала его, потому что искала более здоровый вариант чили, чем мой обычный рецепт этого блюда.



Ингредиенты

- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 небольшая луковица, мелко нарезанная кубиками
- 450 г упаковка постного фарша из индейки
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 столовая ложка молотого тмина
- 3 чашки куриного бульона с низким содержанием натрия
- 410 г нарезанных кубиками помидоров, жидкость не сливать
- 450 г черной фасоли, жидкость слить и промыть
- 220 г мягких нарезанных кубиками помидоров и зеленого чили, жидкость не сливать
- ½ чашки сухого (невареного) киноа
- подавать с нарезанным авокадо, дольками лайма, простым йогуртом, сметаной или нарезанной свежей кинзой

Пошаговый рецепт

1. Добавьте в кастрюлю масло и лук и обжаривайте на среднем огне, пока лук не станет полупрозрачным и не размягчится.
2. Добавьте индейку, чеснок, порошок чили и тмин. Готовьте индейку, как указано на упаковке. Всегда готовьте до полной прожарки: 165 градусов по Фаренгейту по показаниям термометра для мяса.
3. Добавьте бульон, помидоры, фасоль, нарезанные кубиками помидоры и зеленый чили, а также киноа. Затем тушите около 30 минут, пока киноа не приготовится до конца.
4. Спустя время чили загустеет. Разложите чили по мискам и подавайте с желаемыми вкусовыми дополнениями.

ДЖЕННИФЕР СИКОРА, Калверт-Сити, Кентукки

Дженнифер Сикора — блогер, специализирующаяся на кулинарии и путешествиях и наслаждающаяся жизнью в западном Кентукки. Она целыми днями готовит вкусные блюда, чтобы разделить их со своими друзьями и семьей. Рецепты Дженнифер вдохновлены ее южным происхождением, где она узнала, что щепотка того и щепотка этого может сделать любое блюдо незабываемым. Когда Дженнифер не на кухне, она исследует и путешествует со своей семьей и двумя австралийскими овчарками.
Сайт: www.jenaroundtheworld.com
Соцсети: @JenniferSikora,
@JenAroundTheWorld





Идеальный чили с индейкой и макаронами

Это мой фирменный рецепт чили, который уже много лет является осенней традицией в моей семье! Это мое самое любимое блюдо для создания уютной атмосферы.

Корица всегда застает людей врасплох в самом лучшем смысле этого слова.

Мне кажется, она идеально дополняет это классическое блюдо.

Этот чили не только создает уют и согревает, но также не теряет вкус после заморозки!

Ингредиенты

- 450 г фарша из индейки
- 1 большая луковица, измельченная
- 4 столовые ложки порошка чили
- 3 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки кайенского перца
- 1 чайная ложка орегано
- 2 чайные ложки паприки
- 2 чайные ложки хлопьев красного перца (по желанию, если хотите получить более острый вкус)
- ½ чайной ложки корицы
- 1 чайная ложка морской соли (при необходимости добавьте больше)
- 1 чайная ложка черного перца
- 4 зубчика чеснока измельченных
- 4 чашки бульона из говяжьих костей
- 510 г протертых томатов
- 2 банки (≈ 425 г) красной фасоли, жидкость слить
- 450 г макарон в форме ракушек без глютена

Пошаговый рецепт

1. Добавьте фарш из индейки, лук и все специи в большую кастрюлю для супа на умеренном огне. Разломайте мясо деревянной ложкой и обжаривайте, пока индейка не станет коричневого цвета.
2. Добавьте чеснок и обжаривайте в течение 30 секунд, затем влейте бульон и протертые томаты. Доведите до кипения.
3. Уменьшите огонь до минимума и тушите 20 минут, накрыв крышкой.
4. Добавьте красную фасоль и приправы по вкусу. Тушите еще 20 минут, пока чили не начнет густеть.
5. Пока чили тушится, отварите макароны-ракушки. Подавайте чили с макаронами и наслаждайтесь!

ЭШЛИ РОМЕО, Лас-Вегас, Невада

Эшли Ромео — консультант по интегративной медицине. Родилась и выросла в Лас-Вегасе, штат Невада. Она всегда стремилась к здоровью и благополучию, как на кухне, так и вне ее. В 2018 году она запустила проект *Wellness Kitchen Makeover* в надежде изменить подход к питанию и дать людям инструменты, необходимые для формирования здоровых, устойчивых привычек. Эшли считает, что употребление вкусной, насыщенной питательными веществами пищи — это одна из самых высоких форм заботы о себе.

Соцсети: @ashromeo





Самый лучший чили с индейкой

Я мама пятерых детей младше пяти лет, так что у меня не так уж много времени. Поэтому я очень люблю этот рецепт чили, которому меня научила моя бабушка. Это просто и вкусно! К тому же, его можно оставить тушиться на медленном огне на весь день. Я использую жаровню на плите. А еще этот чили не содержит глютен.

Ингредиенты

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 450 г фарша из индейки
- 1 красный болгарский перец, измельченный
- 5 столовых ложек порошка чили
- 2 чайные ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- ½ кабачка
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки перца
- 790 г нарезанных кубиками помидоров, жидкость не сливать
- 1½ чашки куриного бульона
- 425 г черной фасоли,
- 425 г красной фасоли, промыть фасоль
- 410 г кукурузы
- подавать с сыром, авокадо, кинзой и сметаной

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло на среднем огне в большой кастрюле или жаровне. Добавьте чеснок, затем индейку. Обжаривайте, пока мясо не будет готово.
2. Добавьте все остальные ингредиенты, кроме вкусовых дополнений. Уменьшите огонь до минимума и накройте крышкой. Тушите в течение 1 часа. Если хотите, чтобы чили был более густым, снимите крышку.
3. Подавайте с вкусовыми дополнениями и наслаждайтесь.



САРА ЛУНДБЕРГ,
Портленд, Орегон

Сара Лундберг — автор кулинарных книг и основательница блога о стиле жизни *BudgetSavvy Diva.com*. Она жена и мать пятерых детей, любит готовить и возиться на кухне со своими двумя старшими детьми.

Соцсети: @thebudgetsavvydiva,
@budgetsavvydiva

Диетический чили с индейкой

45



Каждая ложка этого чили с индейкой насыщена ароматом и вкусом, но самое приятное в нем — это то, что он диетический. Что это значит? Если вы придерживаетесь диеты Weight Watchers, это значит, что вам очень повезло! Если нет, то все равно попробуйте этот чили, потому что он очень полезный!

Ингредиенты

- 450 г обезжиренного фарша из индейки
- 1 желтая луковица, нарезанная кубиками
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 упаковка приправы «Тако»
- 1 столовая ложка чеснока, рубленого
- 1 столовая ложка соли
- 425 г красной фасоли, жидкость слить
- 425 г черной фасоли, жидкость слить
- 410 г запеченных томатов, нарезанных кубиками
- 110 г нарезанного кубиками зеленого чили
- 230 г томатного соуса
- 430 г кукурузы, жидкость слить
- подавать с греческим йогуртом и кинзой

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле обжарьте фарш из индейки, лук и зеленый перец до готовности.
2. Добавьте приправу «Тако», чеснок, соль и перемешайте, пока все мясо не будет покрыто.
3. Добавьте все остальные ингредиенты и перемешайте. Тушите на среднем огне, помешивая, в течение 15 минут.
4. Когда блюдо будет готово к подаче, добавьте ложку простого греческого йогурта и по желанию украсьте кинзой.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



ХИЗЕР ДЖОНСОН,
Бланчестер, Огайо

Хизер Джонсон — создательница сайта *TheFoodHussy.com*. Она ведет блог о еде и путешествиях, рассказывает о ресторанах, рецептах и автомобильных поездках. Также она является большой поклонницей сериала «Офис» и надеется, что однажды мы увидим ее на канале *Food Network!*
Соцсети: @TheFoodHussy, @foodhussy





Тыквенный чили с индейкой в долговарке

Мой чили прост в приготовлении и представляет собой вкусное сочетание сладкого и соленого. Это первое, что я хочу приготовить, когда наступает осень. Я видела в Интернете несколько рецептов чили с индейкой, которые были слишком острыми или слишком сладкими, поэтому этот рецепт я придумала сама. Важно, чтобы в блюде присутствовали осенние специи!

Ингредиенты

- 450 г фарша из индейки
- ½ чашки лука
- 425 г помидоров, нарезанных кубиками
- 425 г тыквенного пюре
- 450 г красной фасоли
- 2 чайные ложки порошка чили
- ¼ чашки коричневого сахара
- щепотка соли
- 1 чайная ложка приправы для тыквенного пирога

Пошаговый рецепт

1. Включите долговарку на высокую мощность и дайте ей нагреться в течение 10 минут.
2. Добавьте в долговарку индейку и лук. Готовьте в течение 15 минут.
3. Разломайте фарш на кусочки — он частично подрумянится.
4. Добавьте в кастрюлю остальные ингредиенты по порядку. Перемешайте, чтобы все смешалось до однородности.
5. Готовьте на высокой мощности в течение 2 часов или на низкой мощности в течение 4 часов.



МАРСИЯ ФРОСТ, Шампейн, Иллинойс

Марсия Фрост — журналистка, пишущая об образе жизни, которой пришлось приостановить свои гастрономические и винные путешествия, когда она столкнулась с многочисленными хроническими заболеваниями. Она по-прежнему любит готовить и проводит демонстрации блюд в программе *CI Living*, дневной передаче о стиле жизни на местном канале от CBS. Ее статьи появлялись на платформах *The Daily Meal*, *USA Today* и *Yahoo!* В настоящее время она регулярно пишет для платформы *Medium*.

Соцсети: @Spiritstraveler

Фирменный чили с индейкой*

30



Самым первым блюдом, которое я приготовила, был чили. Мои родители с самого раннего возраста научили меня готовить и получать от этого удовольствие.

Я участвовала в таком большом количестве поединков по приготовлению чили (включая те, которые организовывала сама), что сбилась со счета. Я не шеф-повар и никогда не посещала кулинарные курсы — все, чему я научилась, было достигнуто путем проб и ошибок и проверок на вкус. Этот рецепт прост и вкусен, но, что еще важнее, — его оценили даже самые придирчивые гурманы!

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 желтая луковица, мелко нарезанная кубиками
- 2 столовые ложки чеснока, измельченного
- 1 зеленый перец, мелко нарезанный
- 450 г постного фарша из индейки или говядины
- 450 г мягкой красной фасоли, жидкость не сливать
- 2 банки (≈ 410 г) мелко нарезанных помидоров, жидкость не сливать
- 2 чашки томатного сока с низким содержанием натрия
- ½ чайной ложки приправы «Каджун»
- 2 столовые ложки натурального кленового сиропа
- 4 чайные ложки порошка чили
- ½ чайной ложки кайенского перца
- ½ столовой ложки лукового порошка
- ½ столовой ложки чесночного порошка
- 1 чайная ложка тмина
- ¼ чайной ложки черного перца

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте большую сковороду с оливковым маслом. Добавьте лук, чеснок и зеленый перец. Обжаривайте до тех пор, пока овощи не станут мягкими, а лук — полупрозрачным.
2. Добавьте в сковороду фарш из индейки или говядины. Готовьте до коричневого цвета и образования крошек. Слейте лишний жир.
3. Поместите мясную смесь в большую кастрюлю или долговарку. Добавьте все остальные ингредиенты. При желании можно заменить смесь приправ (порошок чили и черный перец) магазинной смесью приправ для чили.
4. Если вы используете долговарку, готовьте блюдо на высокой мощности в течение 2–4 часов или на низкой мощности в течение 6–8 часов. Я рекомендую использовать именно этот способ. Если вы готовите на плите в кастрюле, доведите чили до кипения и тушите в течение 30 минут.

**ШЕННОН БЕРРС,
Мэдисон, Висконсин**

Шеннон — автор кулинарных книг, кулинарный блогер и ведущая подкастов. Она уроженка штата Висконсин и обожает все сырное и молочное. Шеннон стремится упростить рецепты, сохраняя при этом баланс между здоровым питанием и вкусной едой. В 2021 году она опубликовала свою первую книгу «Здоровый баланс: в жизни и на кухне» (*A Healthy Balance: In Life and In the Kitchen*) и в настоящее время работает над второй книгой. Чили, приготовленный Шеннон, получил несколько первых мест и награду в номинации «Народный выбор». Сайт: www.faithfoodfarm.com Соцсети: @faith.food.farm

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Награда «Лучший чили» (4 раза).
Победа в номинации «Народный выбор».



2+ 

Чили с индейкой и белой фасолью

Этот рецепт очень легко приготовить, и состоит он из простых ингредиентов. Удвойте количество фасоли и используйте вегетарианский бульон, чтобы получить веганскую версию этого чили! В нем идеально сочетаются вкусы, и его любят и дети, и взрослые. Недавно мы с дочкой Беккой приготовили это блюдо на нашей с ней передаче *Cooking with Katie & Весса*, и они с друзьями проглотили его сразу после того, как мы закончили! Этот рецепт был предоставлен Синтией Саттер, основательницей и редактором сайта *Spirited Table*, в котором вы найдете советы по образу жизни и организации досуга на все сезоны, новости из мира эпикурейства и рецепты.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла Extra Virgin
- 1 зубчик чеснока, рубленый
- 1 чашка белого лука, измельченного
- 3 поблано, удалить внутренности, очистить от семян и мелко нарезать
- 450 г фарша из индейки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка молотого тмина
- $\frac{3}{4}$ чайной ложки молотого орегано
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого кориандра
- $\frac{1}{2}$ молотого черного перца
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки кайенского перца
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 2 банки (≈ 425 г) белой фасоли (каннеллини или простой белой), жидкость слить и промыть
- 425 г белой или желтой кукурузы Хомини, жидкость слить и промыть
- 4 чашки куриного бульона
- подавать со сметаной, свежей кинзой, дольками лайма, кубиками авокадо, нарезанным луком или измельченным сыром

Пошаговый рецепт

1. Нагрейте кастрюлю на умеренном огне. Добавьте масло и взболтайте, чтобы покрыло дно. Добавьте чеснок и лук и обжаривайте до появления аромата и прозрачности, около 2–3 минут.
2. Добавьте поблано, индейку, соль, тмин, орегано, кориандр, черный перец и кайенский перец. Разломайте фарш лопаткой и жарьте 3–4 минуты, пока он не станет коричневым.
3. Добавьте сельдерея и обжаривайте еще 4–5 минут.
4. Добавьте фасоль, кукурузу и бульон. Доведите смесь до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до среднего и оставьте кипеть на 50–75 минут или до тех пор, пока не выпарится большая часть жидкости.
5. Уменьшите огонь и тушите в течение 10 минут.
6. Подавайте сразу же. Добавьте желаемые вкусовые дополнения.

КЭТИ ЧИН

Кэти Чин — знаменитая шеф-повар, автор кулинарных книг, специалист по кейтерингу, блогер и кулинарный посол Национального фонда борьбы с раком у детей. Кэти публиковалась во многих изданиях, таких как *O magazine*, *Cooking Light*, *Bon Appetit*, *Elle*, *Real Simple*, *The Wall Street Journal*, *HuffPost* и *Family Circle*. Среди ее многочисленных выступлений на телевидении есть программы *Live with Kelly & Ryan*, *The Real*, *The Today Show*, *Hallmark Channel*, *Cooking Channel*, *Cutthroat Kitchen*, *Beat Bobby Flay*, *ABC's Localish* и *Iron Chef America*. В 2013 году Кэти была ведущим шеф-поваром на ежегодном Пасхальном торжестве в Белом доме.



Чили с индейкой, яблоками и чипотле

Могу ли я поделиться с вами секретом? Я приготовила этот чили для своего мужа (самопровозглашенного эксперта по чили, победителя как минимум одного поединка по приготовлению чили), и он не смог определить, что это чили с индейкой. Он также не смог определить, что в нем есть яблоки. Он поставил ему «5» и до сих пор считает, что чили был с говядиной!

2 30



Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла или масла авокадо
- 450 г фарша из индейки
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 1 большая луковица, нарезанная кубиками
- 1 болгарский перец (любого цвета), нарезанный кубиками
- 1 среднее яблоко, очищенное от сердцевины и нарезанное кубиками
- 2 чашки говяжьего бульона
- 2 столовые ложки яблочного уксуса
- 3 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 1½ чайной ложки порошка чипотле
- 1 чайная ложка мексиканского орегано
- ½ чайной ложки молотого мускатного ореха
- ½ чайной ложки соли
- 425 г черной фасоли, жидкость слить
- 425 г красной фасоли, жидкость слить

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в большой кастрюле на умеренном огне.
2. Добавьте фарш из индейки и обжаривайте, пока он не подрумянится, разламывая его на мелкие кусочки деревянной ложкой.
3. Добавьте чеснок, лук, болгарский перец и яблоко. Готовьте, помешивая, пока овощи не станут мягкими.
4. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
5. Накройте кастрюлю и уменьшите огонь до минимума. Тушите чили, время от времени помешивая, пока он не загустеет и овощи не приготовятся.
6. Подавайте с любым дополнением на ваш вкус.

КЕЙЛИ МАКМОРДИ, Абилин, Техас

Кейли Макморди — дипломированный диетолог, автор рецептов, кулинарный фотограф и создатель блога *Lively Table*. Она страстно желает сделать здоровое питание вкусным и доступным. Кейли живет в западной части Техаса, где постоянно готовит что-то новое для своего мужа и двух маленьких дочек.
Сайт: www.livelytable.com
Соцсети: @livelytable



Вегетарианский ЧИЛИ

Существует множество вариантов приготовления чили без мяса. Некоторые используют вместо мяса сладкий картофель или фасоль. В этом разделе вы также найдете ряд веганских вариантов чили, отмеченных 

Рецепты

 Веганский чили от двух шефов 	138
 Вегетарианский чили, который сразит наповал	139
 «Болотный» чили с белой фасолью 	140
 Чили с тремя видами фасоли 	141
 Настоящий техасский чили 	142
 Веганский чили «Праздник урожая» 	143
 Вегетарианский чили на скорую руку	144
 Чили с черной фасолью и манго	145
 Идеальный веганский чили 	146
 Чили с лесными грибами	148
 Чили на основе растительных продуктов 	150
 Веганский чили с тыквой, чечевицей и киноа 	152
 Титулованный вегетарианский чили от Сары	153
 Сытный грибной чили на основе растительных продуктов 	154
 Быстрый и простой острый веганский чили 	156
 Простой вегетарианский чили с чоризо	157
 Вегетарианский чили с соусом маринара	158
 Овощной чили по-луизиански	159
 Вегетарианский чили с бурбоном и тремя видами фасоли	160
 Красно-зеленый «рождественский» чили из Санта-Фе	161
 Простой чили с манго	162
 Чили с нутом и чечевицей	164
 Вегетарианский чили в скороварке с тремя видами фасоли 	165







Веганский чили от двух шефов



Работая личными поварами, мы специализируемся на составлении меню с учетом вкусов, предпочтений и диетических потребностей каждого клиента. Некоторые из наших клиентов — вегетарианцы или веганы, поэтому мы создали этот веганский чили, чтобы угодить всем. Это блюдо настолько вкусно, что даже клиенты, которые любят мясо, не замечают, что в нем его нет, поскольку киноа придает чили густоту, свойственную чили на основе белка. Подавайте это блюдо в следующий «понедельник без мяса» или в любой морозный вечер.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 красный лук, мелко нарезанный кубиками
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками среднего размера
- 3 чашки свежих кукурузных зерен, срезанных с початков (примерно 4 початка, початки тоже используются)
- 2 чайные ложки тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 2 чайные ложки порошка чили
- 2½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки порошка чипотле
- 4 чашки овощного бульона
- 410 г органических помидоров, нарезанных кубиками
- 2 больших лайма, цедра и сок
- 425 г красной фасоли
- 425 г черной фасоли
- 3 чашки приготовленного киноа
- подавать с кинзой и зеленым луком

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте кастрюлю на умеренном огне. Добавьте оливковое масло и лук и обжаривайте 3 минуты.
2. Добавьте чеснок, болгарский перец, кукурузу, тмин, копченую паприку, порошок чили, соль и порошок чипотле. Обжаривайте в течение 5 минут.
3. Добавьте овощной бульон, помидоры, сок и цедру лайма, красную и черную фасоль, кукурузные початки и перемешайте все вместе. Доведите смесь до кипения, затем убавьте огонь и тушите чили на медленном огне в течение 60 минут.
4. Выбросьте кукурузные початки, затем добавьте киноа. При желании посыпьте кинзой и зеленым луком.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



ШЕФ-ПОВАР МАРА И РАЙАН ВОЛЛЕНЬ,
Остин, Техас

2Chefs — это супружеская пара личных шеф-поваров, которые еженедельно готовят для своих клиентов полезные блюда из качественных сезонных продуктов. Кроме того, они проводят кулинарные онлайн-курсы для всех уровней — от новичков, желающих освоить азы кулинарии, до опытных поваров, которые хотят получить советы от профессионалов, чтобы повысить свой уровень. Соцсети: 2chefs.food
YouTube: Cooking with 2chefs



Вегетарианский чили, который сразит наповал



Из всех моих любимых рецептов, которые я довел до совершенства за последние 15 лет работы над проектом The Takedown, вегетарианский чили, пожалуй, пользуется наименьшим успехом. Некоторые всерьез готовы забросать вас яйцами, если чили не будет представлять собой откровенно красное блюдо (мясо, перец чили, чеснок, тмин и жир от бекона). Я исследовал тонны различных комбинаций чили и думаю, что, возможно, я достиг успеха благодаря отличному мексиканскому рынку на соседней улице, который снабжает меня всеми лучшими ингредиентами. Для меня чили — это своего рода сборная солянка из разных ингредиентов, так что мой вегетарианский чили сразит вас наповал.

Ингредиенты

- 3 чили пуйя (или чили гуахильо)
- 3 чили пасилья (при необходимости замените чили гуахильо)
- 2 чашки овощного бульона (отдельными порциями)
- 5 столовых ложек растительного масла
- 1 чашка лука, мелко нарезанного
- 6 зубчиков чеснока, толченых
- 1 чашка моркови, нарезанной кубиками
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 чашка крепкого красного вина
- 1 чашка сырой (невареной) красной чечевицы
- 1 столовая ложка кошерной соли
- 2 чайные ложки молотого тмина
- 2 чайные ложки мексиканского орегано
- 1 столовая ложка меда
- 2 чашки вареной красной фасоли
- 2 чашки сырой (невареной) кукурузы Хомини
- 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
- 1 столовая ложка соуса «Каролинский жнец», по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Замочите перцы чили на 30 минут в кипяченой воде, очистите их от плодоножек и семян. Раздавите чили в пюре с 1 чашкой овощного бульона и отложите в сторону.
2. В большой кастрюле или жаровне разогрейте масло, обжарьте лук в течение 10 минут, затем добавьте чеснок и обжаривайте еще 3 минуты.
3. Добавьте морковь и красный болгарский перец и обжаривайте еще 5 минут.
4. Добавьте пюре из чили, красное вино, оставшийся овощной бульон, чечевицу, соль, тмин, орегано и мед. Готовьте еще 10 минут.
5. Добавьте фасоль и кукурузу и готовьте 15 минут на слабом огне.
6. Посыпьте черным перцем и добавьте соус «Каролинский жнец» по вкусу.

МЭТТ ТИММС, Бруклин, Нью-Йорк

Мэтт Тиммс собирает по всей стране поваров-любителей для участия в грандиозных вечеринках под названием Takedowns. Неважно, что готовить, — чили, макароны с сыром, еду на палочке... да что угодно. Акцент всегда делается на домашней кухне, со всеми ее прекрасными достоинствами и недостатками. Мэтт устраивает праздник, а люди борются за призы. Он также лично разработал множество рецептов и решил поделиться с вами своим любимым вегетарианским чили. Воспринимайте чили как чертовское приключение: бросьте в кастрюлю сборную солянку ингредиентов и не суетитесь — это не химический эксперимент. Но лучше, конечно, чтобы чили был острым, и тогда вкуснятина гарантирована. А еще Мэтт рисует небольшие картины с кошками. Соцсети: @thetakedowns, @allthebadcats

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Президентом США, который, как известно, больше всего любил чили, был Линдон Джонсон.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК Я ЖАРИЮ ЗЕЛЕНЬ
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,
ЛУК И ЧЕСНОК





«Болотный» чили с белой фасолью



Теплая, создающая уют еда — это классика, когда наступают холода. Одно из моих любимых блюд в это время, особенно когда я дома в Огайо, — большая миска чили!

В этом рецепте много растительных ингредиентов, в том числе белая фасоль, которая богата противораковыми пищевыми волокнами, имеет низкий гликемический индекс и является отличным источником белка и антиоксидантов. Это блюдо зарядит вас энергией, так что обязательно приготовьте его, когда наступит прохладная погода.

Ингредиенты

- ¼ чашки оливкового масла
- 1 большая белая луковица, измельченная
- 6–8 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 чашка томатного соуса
- ½ чашки томатной пасты
- 1½ чашки вареной фасоли каннеллини
- 1½ чашки вареной флотской фасоли
- 1¾ чашки вареной фасоли каннеллини, протертой в пюре
- 2½ чашки помидоров, нарезанных кубиками
- 2 чашки цельных зерен кукурузы
- 1 чашка фильтрованной воды
- 1 столовая ложка порошка карри
- 2 чайные ложки кайенского перца
- 2 чайные ложки молотого кориандра
- 4 столовые ложки порошка чили
- ½ чайной ложки душистого перца
- 2–3 чайные ложки гималайской мелкой розовой соли
- ¼ чайной ложки молотого черного перца
- 1 столовая ложка органического сахара
- подавать со сметаной, шнитт-луком или веганским сыром чеддер

Пошаговый рецепт

1. В большую кастрюлю на среднем огне добавьте масло, лук и чеснок. Обжаривайте до мягкости.
2. Добавьте томатный соус, пасту, фасоль, протертую в пюре фасоль, нарезанные кубиками помидоры, кукурузу, воду и все специи. Доведите до легкого кипения и уменьшите огонь до минимума.
3. Тушите не менее 1–2 часов; я готовил 3 часа.
4. Подавайте со сметаной и шнитт-луком или сыром чеддер по вкусу.



РАЙАН ШЕПАРД,
Бока-Ратон, Флорида

Райан, повар-самоучка, готовящий блюда из продуктов растительного происхождения, часто экспериментирует на кухне с яркими цельными продуктами. Ему нравится пропагандировать здоровый образ жизни и делиться с широкой аудиторией доступными веганскими рецептами (вдохновленными популярными блюдами со всего мира). Когда Райан снимает фарш, он, скорее всего, идет на пляж или отдыхает с близкими друзьями. Заходите на сайт www.theveganrhino.com или следите за ним в Instagram @theveganrhino, чтобы узнавать о вкусных находках и экологически чистых продуктах и оставаться в курсе новостей о готовящейся к изданию кулинарной книге «От истоков к кухне». Сайт: www.theveganrhino.com Соцсети: @theveganrhino



Чили с тремя видами фасоли

Этот чили с тремя видами фасоли можно подавать гостям с различными диетическими предпочтениями, а еще это экономный рецепт. Наслаждайтесь этим чили как самостоятельным блюдом или используйте его в качестве добавления к вашим любимым блюдам.



Ингредиенты

- 1 чашка сырой (невареной) черной фасоли
- 1 чашка сырой (невареной) красной фасоли
- 1 чашка сырой (невареной) фасоли пинто
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками, при желании очистить от семян
- 4 зубчика чеснока, толченых и нарезанных
- 2–3 столовые ложки юго-западной приправы
- 1 столовая ложка вустерского соуса
- 3–4 чашки овощного бульона или воды
- 910 г помидоров

Пошаговый рецепт

1. Промойте фасоль и положите в большую кастрюлю. Залейте водой и доведите до кипения на сильном огне.
2. Уменьшите огонь до средне-низкого и варите фасоль в течение 1 часа – 1 часа 30 минут, пока она не станет мягкой. Слейте воду, промойте фасоль и очистите кастрюлю.
3. Положите в кастрюлю масло и поставьте на средний огонь. Когда масло нагреется, добавьте лук и нарезанные кубиками халапеньо и обжаривайте 3 минуты.
4. Добавьте чеснок и продолжайте готовить еще 1 минуту, периодически помешивая.
5. Добавьте готовую фасоль, приправы, вустерский соус, овощной бульон и помидоры. Увеличьте огонь до умеренного и доведите до кипения.
6. Уменьшите огонь до средне-низкого и, накрыв крышкой, тушите в течение 1 часа, периодически помешивая, пока вся жидкость не впитается.



ДЖЕННИФЕР ТЭММИ, Лондон, Онтарио, Канада

Дженнифер Тэмми ведет сайт www.SugarSpiceAndGlitter.com, где делится вкусными рецептами, увлекательными развлечениями для детей и советами по путешествиям, чтобы облегчить семейную жизнь и добавить немного волшебства в ваш день. Ее рецепты нравятся миллионам людей во всем мире. Они были напечатаны в кулинарных книгах и журналах, от *Southern Living* до *BBC*.

Сайт: www.sugarspiceandglitter.com
Соцсети: @sugarspiceandglitter, jennifertammy, @sugarspiceglitr





Настоящий тЕХАССКИЙ ЧИЛИ



Этот вариант настоящего тЕХАССКОГО чили приготовлен с использованием свежего кайенского перца, грибов (которые заменяют мясо) и множества других приправ и вкусовых дополнений. Вы также заметите, что я решил не использовать фасоль! Мне всегда было любопытно посмотреть, каким будет «настоящий» чили без фасоли, и я решил попробовать. (Впрочем, при желании вы всегда можете добавить в этот рецепт чашку фасоли и кукурузы).

Ингредиенты

- 6–8 красных кайенских перцев
- 1½ столовой ложки порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- ½ чайной ложки молотого черного перца
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 2 чашки овощного бульона
- 2 чашки фильтрованной воды
- 2 столовые ложки кукурузной муки
- 1½ столовой ложки коричневого сахара
- 1½ столовой ложки белого уксуса
- 4 столовые ложки масла авокадо
- ½ чашки лука, мелко нарезанного
- 900 г шампиньонов, нарезанных кубиками
- 3–4 столовые ложки семян конопли
- 1 чайная ложка гималайской мелкой розовой соли
- подавать с веганской сметаной, зеленым луком и веганским сыром

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте духовку до 400 градусов по Фаренгейту. Запекайте кайенский перец в духовке в течение 25–30 минут, пока он не начнет чернеть снаружи.
2. Надев перчатки, положите кайенский перец в миску и накройте полиэтиленовой пленкой на 3–5 минут. Задержанный пар поможет коже разрыхлиться. Снимите кожу, удалите семена и выбросьте.
3. В блендере смешайте кайенский перец, порошок чили, тмин, перец, чеснок, томатную пасту, овощной бульон, воду, муку, коричневый сахар, семена конопли, соль и уксус. Перемешивайте, пока не получите однородную массу. Отложите в сторону.
4. В большую кастрюлю добавьте масло и лук и переключите огонь на умеренный. Обжаривайте 3–5 минут до полупрозрачности.
5. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут.
6. Влейте смесь из блендера и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте крышкой и тушите 2 часа 30 минут – 3 часа, часто помешивая.
7. Подавайте просто так или с веганской сметаной, зеленым луком и веганским сыром.



**РАЙАН ШЕПАРД,
Бока-Ратон, Флорида**

Райан, повар-самоучка, готовящий блюда из продуктов растительного происхождения, часто экспериментирует на кухне с яркими цельными продуктами. Ему нравится пропагандировать здоровый образ жизни и делиться с широкой аудиторией доступными веганскими рецептами (вдохновленными популярными блюдами со всего мира). Когда Райан снимает фартук, он, скорее всего, идет на пляж или отдыхает с близкими друзьями. Заходите на сайт www.theveganrhino.com или следите за ним в *Instagram* @theveganrhino, чтобы узнавать о вкусных находках и экологически чистых продуктах и оставаться в курсе новостей о готовящейся к изданию кулинарной книге «От истоков к кухне».
Сайт: www.theveganrhino.com
Соцсети: @theveganrhino



Веганский чили «Праздник урожая»

Мой чили наполнен овощами, тыквой и уютными осенними ароматами! Это очень полезное и в то же время сытное блюдо для всей семьи. Рецепт готовится менее чем за 40 минут с использованием в основном недорогих ингредиентов. Я написала этот рецепт, вдохновившись знаменитым чили от Trader Joe's. В качестве бонуса, порция этого чили обходится всего в 2 доллара США!



Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 небольшая белая луковица, нарезанная кубиками
- 1 средний сладкий картофель, нарезанный кубиками
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 2 чашки цветной капусты, измельченной
- 400 г черной фасоли
- 400 г красной фасоли
- 1 чашка тыквенного пюре
- 400 г протертых томатов
- 1 чайная ложка морской соли
- 1 чайная ложка порошка чили (лучше всего порошок чипотле)
- 1 чайная ложка орегано
- ½ чайной ложки тмина
- ½ чайной ложки кленового сиропа
- ¼–½ чайной ложки приправы для тыквенного пирога
- ⅛–¼ чайной ложки кайенского перца
- 1 чашка вареного киноа

Пошаговый рецепт

1. Поставьте большую кастрюлю для супа на умеренный огонь. Когда она нагреется, добавьте оливковое масло. Затем добавьте лук и сладкий картофель. Обжаривайте 2 минуты, затем добавьте чеснок и цветную капусту и перемешайте.
2. Добавьте черную и красную фасоль (жидкость не сливайте), затем тыкву, помидоры, соль, порошок чили, орегано, тмин, кленовый сироп, приправу для тыквенного пирога и кайенский перец. Хорошо перемешайте и уменьшите огонь до среднего. Тушите в течение 20 минут.
3. Добавьте киноа. Попробуйте на вкус и при необходимости добавьте специи. Тушите еще 10 минут.

МЕГАН САДД, Лос-Анджелес, Калифорния

Меган Садд — художница из Лос-Анджелеса, Калифорния, автор книг «Веганские блюда за 30 минут» (30-Minute Vegan Dinners) и «Веганские вкусоности» (Vegan YUM). Она также является основательницей Carrots & Flowers, популярного блога о веганском образе жизни, и Lily's Show, подкаста о биткоидах. О ней писали многие издания: Forbes, The Washington Post, Women's Health, THRIVE Magazine и другие. Соцсети: @carrotsandflowers, @MeganSadd, @micro_dOse





Вегетарианский чили на скорую руку

Чили — мой любимый обед в осенне-зимний период, но иногда он кажется мне немного тяжеловатым, даже если использовать не говядину, а куриный фарш. Этот вариант без мяса готовится очень быстро и не уступает по вкусу. На самом деле многие из тех, кто пробовал этот вариант, даже не заметили отсутствия мяса, а мои друзья-вегетарианцы тоже в восторге от этого чили. Я люблю готовить это блюдо заранее и давать ему настояться в холодильнике день или два, прежде чем подавать на стол; оно прекрасно замораживается.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 1 стебель сельдерея, нарезанный кубиками
- 1 зеленый болгарский перец, измельченный
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 большая морковь натертая
- 1 средний цуккини, измельченный
- ½ чашки замороженных кукурузных зерен
- 425 г красной фасоли, жидкость слить, промыть
- 790 г помидоров, нарезанных кубиками, с соком
- 230 г томатного соуса
- ½ чашки воды
- 1 чайная ложка порошка чипотле (или по вкусу)
- 1 чайная ложка молотого тмина
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
- подавать с тертым сыром чеддер, сметаной и дольками лайма

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло на среднем огне в большой кастрюле или небольшом сотейнике.
2. Добавьте лук, сельдерей, зеленый перец, чеснок, морковь, цуккини и кукурузу. Обжаривайте, часто помешивая, пока овощи не начнут размягчаться (3–5 минут).
3. Пока овощи готовятся, слейте жидкость с консервированной красной фасоли и промойте ее под холодной водой. Высыпьте фасоль в широкую неглубокую посуду и слегка разомните толкушкой для картофеля. Это не только придаст чили более однородную консистенцию, но и позволит «спрятать» фасоль от привередливых едоков!
4. Когда овощи размягчатся, добавьте в кастрюлю пюре из красной фасоли, нарезанные кубиками помидоры, томатный соус, воду и все приправы.
5. Накройте кастрюлю крышкой и увеличьте огонь, чтобы довести смесь до кипения, затем уменьшите огонь до средне-низкого.
6. Тушите в течение 20 минут. Попробуйте чили и добавьте приправы по своему вкусу.
7. По желанию, при подаче добавьте в каждую порцию тертый сыр и сметану; подавайте с дольками лайма.



ПАУЛА РОЙ,
Оттава, Канада

Паула Рой, повар-любитель, автор рецептов и кулинарный фотограф, живет в Оттаве, провинция Онтарио, Канада, где ведет популярную телепередачу *Paula Roy's Favourite Foods*. Ее рецепты можно найти на сайте *Constantly Cooking*, а также на страницах журнала *Ottawa At Home*, где она пишет на кулинарную тематику. Будучи яркой сторонницей локальных и экологически чистых продуктов питания, Паула ставит своей главной целью побуждать других людей проводить время на кухне, готовя как можно более необычную и вкусную еду. Сайт: www.constantlycooking.com
Соцсети: @constantlycooking, @paulajroy

Чили с черной фасолью и манго

Манго придает сладость и многогранность, которые как раз подходят для сытного чили, особенно если это вегетарианский чили с черной фасолью. Немного душистого перца и сока лайма сделают чили еще вкуснее!



Ингредиенты

- $\frac{3}{4}$ чашки сухого (невареного) киноа
- $3\frac{1}{2}$ чашки воды (отдельными дозами)
- 3 манго
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 большая желтая луковица, нарезанная кубиками
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 столовая ложка вустерского соуса
- 170 г томатной пасты
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка молотого тмина
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки душистого перца
- 2 банки (≈ 425 г) черной фасоли, жидкость слить и промыть (или 3 чашки вареной черной фасоли)
- 790 г протертых запеченных томатов
- 790 г нарезанных кубиками обжаренных томатов
- $\frac{1}{2}$ чашки кинзы, крупно нарезанной
- $1\frac{1}{2}$ чайной ложки кошерной соли
- подавать с манго, дольками лайма и сметаной

Пошаговый рецепт

1. Поместите киноа в кастрюлю с $1\frac{1}{2}$ чашкой воды. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до очень слабого. Накройте кастрюлю крышкой и варите около 15–20 минут, пока вода не выкипит полностью (проверьте, помешав киноа вилкой, не осталось ли воды). Выключите огонь и оставьте под крышкой на 5 минут. Для приготовления чили понадобится примерно $1\frac{1}{2}$ чашки готового киноа.
2. Нарезьте манго кубиками, отложите $2\frac{1}{2}$ чашки для чили, а остальное нарежьте мелкими кубиками, чтобы украсить в конце.
3. В большой кастрюле или жаровне разогрейте оливковое масло и обжаривайте лук в течение 5 минут на средне-сильном огне.
4. Добавьте чеснок и зеленый перец и жарьте еще 5 минут.
5. Добавьте вустерский соус, томатную пасту, порошок чили, тмин и душистый перец. Готовьте 2 минуты, постоянно помешивая, чтобы смесь не прилипла ко дну кастрюли.
6. Добавьте черную фасоль, банку томатов, рубленую кинзу, кошерную соль и $1\frac{1}{2}$ чашки готового киноа (то, что осталось, сохраните для последующего использования). Влейте 2 чашки воды. Доведите до кипения и тушите на медленном огне 15 минут. Добавьте нарезанное кубиками манго и снимите с огня.
7. Подавайте теплым, добавив оставшийся манго и немного сока лайма. При желании можно добавить сметану или сыр начо.

СОНЯ И АЛЕКС ОВЕРХАЙЗЕРЫ, СЕМЕЙНАЯ ПАРА ПОВАРОВ, Индианаполис, Индиана

Алекс и Соня — писатель и фотограф отмеченного наградами кулинарного блога *ACoupleCooks.com*, который служит онлайн-ресурсом для поваров-любителей. Их рецепты, начиная от здоровых обедов и заканчивая коктейлями, пользуются популярностью во всем мире. Они сотрудничают с газетой *The Washington Post* и являются авторами нашумевшей кулинарной книги «Довольно простая кухня» (*Pretty Simple Cooking*).

Сайт: www.acouplecooks.com

Соцсети: @acouplecooks





Идеальный веганский чили



Этот веганский рецепт на основе растительных продуктов весьма бюджетный (около 10 долларов США за все!), простой в приготовлении и очень вкусный. Чили получается густой и кремообразный, но при этом немного жидковатый для тех, кто хочет, чтобы чили был больше похож на суп. Я начала тестировать этот рецепт еще в студенческие годы и с тех пор повторила его более 50 раз. Можно с уверенностью сказать, что это идеальный веганский чили.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка масла авокадо (или любого другого рафинированного масла)
- половина 1 луковицы, нарезанная кубиками
- 1 болгарский перец или цуккини, нарезанный кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 халапеньо, измельченный
- 170 г томатной пасты
- 2 чайные ложки порошка тмина
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- ¼ чашки порошка гуахильо или обычного чили
- 3 чашки овощного бульона
- 790 г протертых запеченных томатов
- 1 чашка консервированного томатного соуса
- 440 г черной фасоли, жидкость слить
- 440 г красной фасоли, жидкость слить
- 440 г нута, жидкость слить
- 440 г кукурузных зерен, жидкость слить
- соль и перец, по вкусу
- подавать с кукурузными чипсами, веганской сметаной, зеленым луком, халапеньо или пищевыми дрожжами

Пошаговый рецепт

1. Поставьте большую кастрюлю на средний огонь. Добавьте масло и обжарьте лук и болгарский перец.
2. Примерно через 5 минут добавьте измельченный чеснок и халапеньо и жарьте еще 2 минуты.
3. Добавьте в кастрюлю томатную пасту, специи и немного овощного бульона и готовьте в течение 3 минут, чтобы раскрыть весь аромат специй. Часто помешивайте, чтобы избежать прилипания.
4. Добавьте консервированные томаты, оставшийся бульон, томатный соус, всю фасоль и кукурузу. Добавьте соль и перец по вкусу. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите примерно 15 минут.
5. Добавьте любые желаемые вкусовые дополнения и наслаждайтесь!
6. Примечание: этот рецепт также подходит для приготовления в долговарке. Убедитесь, что томатная паста растворилась, и хорошо все перемешайте. Добавьте все ингредиенты в долговарку и готовьте 5 часов на слабом огне или 3 часа на сильном огне.

АННА РИОС,
Герневиль, Калифорния

Анна — дипломированный диетолог-нутрициолог и сторонница правильного питания с побережья Северной Калифорнии. Ее цель — поделиться рецептами, советами и хитростями, чтобы сделать здоровое питание доступным, простым и вкусным. Она надеется поделиться этими удивительными рецептами на основе растительных продуктов с другими любителями здоровой пищи, такими же, как она. Сайт: www.healthysimplyum.com Соцсети: @healthysimplyum



ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ





Чили с лесными грибами

Этот вегетарианский чили с грибами не нуждается в мясе для насыщенного вкуса. Секрет рецепта — высокобелковые продукты: сушеные грибы, чипотле, копченая паприка и соевый соус, которые придают чили пикантный аромат копченостей. Запеченные томаты также добавляют дымность. Так как свежие грибы обжариваются, а затем добавляются в чили в самом конце приготовления, это гарантирует что они сохранят свой удивительный вкус и текстуру.

Ингредиенты

- 2 целых перца чипотле в соусе адобо (из одной банки) нарезанных
- 1 чашка воды
- ½ чашки сушеных грибов (например, шиитаке, сморчки, белые грибы, лисички, кримини)
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 маленькая луковица, нарезанная
- 2 стебля сельдерея нарезанных
- 2 средние моркови, нарезанные
- 3 зубчика чеснока измельченных
- 2 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки молотого тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 2 банки (≈ 400 г) нарезанных кубиками запеченных томатов
- 2 чашки овощного бульона
- 3 столовые ложки соевого соуса
- 400 г красной фасоли, жидкость слить, промыть и просушить
- 400 г фасоли каннеллини, жидкость слить, промыть и просушить
- ½ чашки перловой крупы
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 450 г свежих грибов на выбор, нарезанных кубиками
- 1½ чайной ложки кошерной или морской соли
- соль и перец, по вкусу
- подавать с тертым сыром, нарезанной свежей кинзой, ломтиками авокадо, сметаной или нарезанным кубиками красным луком

Пошаговый рецепт

1. Доведите воду до кипения и перелейте ее в небольшую жаропрочную миску. Добавьте сушеные грибы и замачивайте их в течение 20 минут. Через 20 минут пальцами отожмите из грибов жидкость, дайте жидкости стечь обратно в миску. Оставьте эту жидкость на потом. Переложите грибы на разделочную доску и нарежьте их.
2. Нагрейте масло в кастрюле с толстым дном на среднем огне, пока оно не начнет шипеть. Добавьте нарезанные чипотле, нарезанные грибы, лук, сельдерей и морковь. Обжаривайте 8 минут, пока овощи не станут мягкими.
3. Добавьте чеснок, порошок чили, тмин и копченую паприку. Готовьте еще 1 минуту, пока специи не станут ароматными.
4. В кастрюлю добавьте отложенную грибную жидкость (не допустите попадания крупинки из жидкости), а также нарезанные кубиками томаты, бульон, соевый соус, красную фасоль, фасоль каннеллини и перловую крупу. Доведите до кипения, накройте крышкой, а затем убавьте огонь до минимума и тушите в течение 40 минут или пока крупа не станет мягкой.
5. Пока готовится чили, разогрейте сливочное масло в самой большой сковороде на среднем огне. Обжаривайте свежие грибы в течение 6–10 минут, пока они не подрумянятся. Немного посолите.
6. Когда чили приготовится, добавьте обжаренные грибы и тушите еще 5 минут.
7. Перед подачей посыпьте тертым сыром и добавьте другие дополнения по выбору.

***Примечание:** в этом рецепте используются чипотле в соусе адобо. Мы используем только два перца чили из банки (НЕ две банки!), а остальные оставьте для другого рецепта. Обычно я кладу чипотле в маленькие пакетики по два перца чили в каждом, а затем замораживаю их. В большинстве рецептов достаточно всего пары перцев чипотле.

**ДЖЕЙДЕН РЭЙ,
Лас-Вегас, Невада**

Джейден Рэй — телевизионный шеф-повар, миколог-любитель, автор двух кулинарных бестселлеров и удостоенного многих наград сайта *SteamyKitchen.com*. Отмечающий свое 16-летие *Steamy Kitchen* является одним из крупнейших блогов в мире с почти полумиллиардом просмотров и более чем 75 миллионами уникальных посетителей. Джейден регулярно принимает участие в программах *Daytime Show* и *The List* и рассказывает о своем увлекательном выращивании грибов в домашних условиях на сайте www.JadenRae.com.
Сайт: www.steamykitchen.com
Соцсети: @SteamyKitchen



Чили на основе растительных продуктов



Этот чили такой же насыщенный и вкусный, как и любое калорийное блюдо, но в нем нет ни продуктов животного происхождения, ни насыщенных жиров. Здесь даже не используется масло — это действительно самый здоровый чили, который вы когда-либо пробовали. Я готовлю его порциями и разливаю по полулитровым контейнерам, замораживаю их, и у меня всегда наготове быстрое и вкусное блюдо, когда мне не хочется готовить. Я стараюсь использовать самые лучшие ингредиенты, которые только можно найти, а для меня это фасоль *Rancho Gordo* и помидоры *Muir Glen*.

Ингредиенты

- 1 головка чеснока, разрезанная пополам и завернутая в алюминиевую фольгу
- 2 луковицы, нарезанные кубиками
- соль, по вкусу
- 2 столовые ложки воды (при необходимости)
- 790 г запеченных томатов
- 200 г чипотле в соусе адобо
- 2 столовые ложки тмина
- 2 столовые ложки копченой паприки
- 1 столовая ложка измельченных хлопьев красного перца
- 450 г сырой (невареной) фасоли Моро, замоченной на ночь
- 450 г готовой кукурузы Хомини, замоченной на ночь
- 170 г темпе, натертого на терке
- подавать с пюре из авокадо и кукурузными чипсами

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте духовку до 350 градусов по Фаренгейту. Добавьте чеснок и запекайте в течение 1 часа.
2. Нагрейте на плите большую кастрюлю. Добавьте лук с щепоткой соли и 2 столовые ложки воды. Помешивая, обжаривайте лук, пока он не карамелизируется. Добавляйте по столовой ложке воды по мере необходимости. Когда лук обжарится, добавьте в кастрюлю томаты и чипотле (вместе с соусом адобо), а также специи. Варите на медленном огне.
3. Слейте воду и промойте фасоль и кукурузу. Поместите их вместе в отдельную кастрюлю и тушите в течение 1 часа.
4. Погружным блендером взбейте томатную смесь в соус прямо в кастрюле (если у вас нет погружного блендера, перелейте смесь в стационарный блендер и залейте обратно в кастрюлю после смешивания). Попробуйте на вкус и добавьте приправы при необходимости.
5. Слейте воду с (в основном) готовой фасоли и кукурузы и добавьте их в кастрюлю с томатной смесью. Также добавьте темпе. Тушите в течение 45 минут, добавляя воду, если смесь становится сухой.
6. Попробуйте чили на вкус и при необходимости добавьте еще приправы.
7. Подавайте с пюре из авокадо и кукурузными чипсами.



**ЭДДИ МАКНАМАРА,
Нью-Йорк, Нью-Йорк**

Эдди Макнамара — шеф-повар, специализирующийся на блюдах из продуктов растительного происхождения, автор книги «Смешайте свой собственный салат: Поваренная книга без мяса» (*Toss Your Own Salad: The Meatless Cookbook*). Он живет в Нью-Йорке. Его работы публиковались в журналах *InStyle*, *Penthouse*, *HGTV*, *Yoga Journal* и *People Magazine*. Его блюда оценила известная ведущая кулинарных шоу Лидия Бастианич. Соцсети: @tossyourownsalad



Веганский чили с тыквой, чечевицей и киноа



В этом рецепте используется консервированная тыква, которая придает блюду осеннее настроение и одновременно делает чили более густым без многочасового тушения. Я всеядный человек, и меня часто разочаровывают рецепты вегетарианского чили, поэтому я задалась целью создать свой вегетарианский чили, который был бы таким же сытным, как традиционный чили с говядиной. Киноа и чечевица придают знакомую текстуру чили кон карне, а также добавляют растительный белок, который не всегда можно найти в вегетарианских вариантах.

Ингредиенты

- 1 чайная ложка оливкового масла
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 небольшая луковица, нарезанная кубиками
- 2 моркови, нарезанные кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чашка сухого (невареного) киноа
- 1 чашка сырой (невареной) чечевицы
- 425 г черной фасоли с низким содержанием натрия, жидкость слить и промыть
- 425 г нарезанных кубиками помидоров с низким содержанием натрия
- 110 г нарезанного кубиками зеленого чили, мягкого или острого
- 4 чашки овощного бульона с низким содержанием натрия
- 425 г натурального тыквенного пюре
- 1 столовая ложка порошка чили
- ½ столовой ложки тмина
- 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
- ½ столовой ложки копченой паприки
- подавать с сыром, сметаной, авокадо, кинзой или нарезанным халапеньо

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле разогрейте масло на среднем огне.
2. Добавьте перец, лук, морковь и чеснок. Обжаривайте 1–2 минуты, помешивая, до легкого размягчения овощей.
3. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.
4. Накройте кастрюлю и уменьшите огонь до минимума. Тушите в течение 30–45 минут, помешивая примерно каждые 15 минут.
5. Подавайте чили горячим и добавьте любые вкусовые дополнения по своему вкусу: сыр, сметану, авокадо, кинзу или нарезанный халапеньо.



КЕЙЛИ МАКМОРДИ, Абилин, Техас

Кейли Макморди — дипломированный диетолог, автор рецептов, кулинарный фотограф и создатель блога *Lively Table*. Она страстно желает сделать здоровое питание вкусным и доступным. Кейли живет в западной части Техаса, где постоянно готовит что-то новое для своего мужа и двух маленьких дочек. Сайт: www.livelytable.com Соцсети: @livelytable

Титулованный вегетарианский чили от Сары*

Этот чили победил на нашем местном конкурсе! Никто не поверил мне, что он вегетарианский. Чили получается очень сытным, а вегетарианский растительный фарш по вкусу напоминает говяжий.



Ингредиенты

- 780 г вегетарианского растительного фарша
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица нарезанная
- 1 красный болгарский перец, измельченный
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 3 чайные ложки соли
- 1 чайная ложка перца
- 2 чашки воды
- 790 г измельченных помидоров
- 400 г тушеных помидоров
- 800 г красной фасоли, жидкость слить
- ½ чашки порошка чили
- 2 чайные ложки тмина
- 1 чайная ложка корицы
- 1 чайная ложка кайенского перца
- подавать с веганским сыром

Пошаговый рецепт

1. Нагревайте сковороду, пока она не станет очень горячей. Добавьте оливковое масло и дайте ему тоже нагреться. Обжаривайте растительный фарш в течение 3–4 минут.
2. Добавьте лук, болгарский перец и чеснок. Обжаривайте еще 3–4 минуты.
3. Добавьте все остальные ингредиенты (кроме веганского сыра). Доведите смесь до кипения на умеренном огне. Затем уменьшите огонь и тушите на медленном огне около 30 минут. Можно тушить дольше, чтобы смесь еще больше загустела.
4. При подаче посыпьте веганским сыром.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

Мой чили победил на нашем местном конкурсе по приготовлению чили против 25 других участников!

САРА ЛАФАУНТЕЙН, Фэрфакс Стейшн, Вирджиния

Сара ЛаФаунтейн ведет кулинарный блог на протяжении последних 11 лет. Она любит готовить вместе со своими детьми, а еще она руководит программой школьных обедов. Цель Сары заключается в том, чтобы научить детей наслаждаться здоровой пищей, читать этикетки на продуктах и чувствовать себя комфортно на кухне.

Соцсети: @cookwith5kids





Сытный грибной чили на основе растительных продуктов



С фасолью или без? С лапшой или без? Не утихают споры о том, каким ингредиентам «место» и «не место» в чили. Хорошая новость для вас и вашей голодной команды — вы можете легко разрешить эту дискуссию с помощью забавной концепции «Собери свой чили сам». Оригинальный рецепт найден на сайте vitacost.com.

Ингредиенты

- половина 1 лимона, вместе с соком
- 3¼ чашки и 2 столовые ложки овощного бульона (отдельными дозами)
- 1 небольшой красный лук, нарезанный кубиками
- 8 шляпок шампиньонов портобелло, нарезанных кубиками
- 3–4 зубчика чеснока, измельченных
- 1 маленький хабанеро, очищенный от семян и измельченный
- 510 г органических помидоров, нарезанных кубиками
- 2 столовые ложки органического светло-коричневого сахара
- 1 столовая ложка органического кленового сиропа
- ½ чайной ложки розовой гималайской соли
- 850 г органической красной фасоли, промытой и просушенной (по желанию)
- 1 столовая ложка какао-порошка
- 1 столовая ложка органического тмина
- 1 столовая ложка сушеного орегано
- 4 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки порошка кориандра
- ½–1 столовая ложка мисо (по желанию, для придания вкуса умами)
- подавать со спагетти, кукурузным хлебом, кукурузными чипсами, безмолочным сыром, безмолочной сметаной, зеленым луком, петрушкой или хрустящей луковой соломкой

Пошаговый рецепт

1. В небольшой миске смешайте лимонный сок и 2 столовые ложки овощного бульона. Отложите в сторону.
2. В кастрюле на умеренном огне обжарьте лук и грибы. По мере необходимости вливайте смесь лимонного сока и бульона, чтобы не пригорало. Добавьте щепотку соли и обжаривайте около 5 минут.
3. Добавьте чеснок и перец и продолжайте готовить еще 2 минуты.
4. В той же кастрюле перемешайте помидоры, коричневый сахар, кленовый сироп, соль, красную фасоль и оставшийся овощной бульон. Добавьте какао, тмин, орегано, порошок чили и кориандр. Перемешайте до однородной массы. Готовьте на средне-низком огне в течение 20 минут.
5. Для подготовки стадии «Собери свой чили сам» разложите все желаемые вкусовые дополнения и украшения в миски и расположите их на большой доске с ложками и черпаками. Советую спагетти, кукурузный хлеб, кукурузные чипсы, безмолочный сыр и сметану, зеленый лук, хрустящую луковую соломку и петрушку.

**РАЙАН ШЕПАРД,
Бока-Ратон, Флорида**

Райан, повар-самоучка, готовящий блюда из продуктов растительного происхождения, часто экспериментирует на кухне с яркими цельными продуктами. Ему нравится пропагандировать здоровый образ жизни и делиться с широкой аудиторией доступными веганскими рецептами (вдохновленными популярными блюдами со всего мира). Когда Райан снимает фартук, он, скорее всего, идет на пляж или отдыхает с близкими друзьями. Заходите на сайт www.theveganrhino.com или следите за ним в *Instagram* @theveganrhino, чтобы узнавать о вкусных находках и экологически чистых продуктах и оставаться в курсе новостей о готовящейся к изданию кулинарной книге «От истоков к кухне» (*From Roots to the Kitchen*). Сайт: www.theveganrhino.com
Соцсети: @theveganrhino



Быстрый и простой острый веганский чили



Я готовлю этот рецепт уже много лет, и ни разу не встречала человека, которому бы он не понравился. Это на сто процентов веганское блюдо (хотя по вкусу этого не скажешь) с острым вкусом! Его можно приготовить менее чем за 30 минут, и это идеальный уютный, но легкий ужин для буднего дня. Я родом из Техаса, поэтому обязательно ем чили с кукурузными чипсами Fritos!

Ингредиенты

- 2–3 красных болгарских перца, нарезанных кубиками
- 6 зубчиков чеснока, измельченных
- ½ Бхут Джолокия (призрачный перец), нарезанного ломтиками
- одна 10-унциевая упаковка заменителя мяса по выбору
- 2 столовые ложки порошка чили
- 4 столовые ложки порошка тмина
- 1 столовая ложка порошка какао
- 10 помидоров «Рома», нарезанных кубиками
- 2 чашки соуса маринара
- 850 г черной фасоли
- ¾ чашки вегетарианского бульона
- соль и перец, по вкусу
- кинза (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. Добавьте болгарский перец в большую кастрюлю, обильно смазанную маслом, на среднем огне и обжаривайте, часто помешивая, до мягкости, около 5 минут.
2. Добавьте чеснок и призрачный перец и обжаривайте в течение 1 минуты.
3. Добавьте растительный фарш, порошок чили, тмин и порошок какао и перемешайте до получения однородной массы.
4. Добавьте нарезанные кубиками помидоры, соус маринара, черную фасоль и вегетарианский бульон. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь. Накройте крышкой и тушите, периодически помешивая, до мягкости фасоли, около 20 минут. Приправьте по вкусу и по желанию украсьте кинзой.



ДЕЛАЛИ КПАКОЛ, Даллас, Техас

Делали — создательница контента для социальных сетей. Она увлеченно поддерживает здоровый и счастливый образ жизни, демонстрируя при этом немного стиля и изюминки! Она ежедневно делится своими домашними блюдами и рецептами, преимущественно из продуктов растительного происхождения, а также советами по здоровому образу жизни и хорошему самочувствию. Ее главная цель — помочь женщинам чувствовать себя лучше благодаря здоровому питанию. Делали стремится вдохновить других увеличить потребление полезных продуктов и при этом находить время на то, чтобы побаловать себя всеми удовольствиями, которые предлагает жизнь.
Соцсети: @dishydeets

Простой вегетарианский чили с чоризо

Я обожаю этот супербыстрый и простой рецепт! Он очень вкусный и идеально подходит для холодного зимнего вечера. Моей семье нравится самим выбирать любимые вкусовые дополнения и есть чили с кукурузным хлебом, намазанным медовым маслом!



Ингредиенты

- 2 столовые ложки масла
- 170 г веганской колбасы чоризо
- 1 большая луковица, нарезанная
- 2 зубчика чеснока, мелко натертых
- 1 чайная ложка порошка чили
- 850 г нарезанных кубиками помидоров с перцем чили
- 3 чашки вегетарианского бульона
- 445 г кукурузы
- 425 г черной фасоли, промытой
- 425 г фасоли пинто, промытой
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте лук и чоризо в масле до полупрозрачности лука.
2. Добавьте обжаренную смесь в долговарку, затем добавьте все остальные ингредиенты. Готовьте на медленном огне в течение 4 часов.
3. Когда блюдо будет готово, добавьте желаемые вкусовые дополнения и наслаждайтесь!



**МИШЕЛЬ ДЖЕЙМС,
Ричфилд, Юта**

Мишель Джеймс любит готовить, особенно экономные и полезные блюда для своей большой семьи. Она живет на Горном Западе и каждый день наслаждается потрясающими видами и чистым воздухом. В течение многих лет она пишет онлайн-контент для крупных корпораций, таких как HP, Disney и Walmart. Ее сайт: www.CentsibleCooking.com.



Вегетарианский чили с соусом маринара

Кто откажется от вкусного, сытного вегетарианского чили? Для этого чили используется электрическая скороварка, в которой можно готовить любые овощи. Обычно я роюсь в холодильнике в ящике для овощей, чтобы добавить все, что есть под рукой. Благодаря тому, что я готовлю в скороварке, блюдо готово к подаче менее чем за 60 минут. Добавьте сметану и натертый сыр чеддер, и вы получите вкусный ужин, который понравится даже привередливым детям.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла (или любое масло-спрей)
- 1–2 зубчика чеснока, измельченного
- 1 чашка желтого лука, измельченного
- 6 стеблей сельдерея, измельченных
- 1 чашка шампиньонов портобелло, нарезанных
- 2 банки (≈ 450 г) соуса маринара
- 2 банки (≈ 440 г) мелкой белой фасоли
- 2 банки (≈ 425 г) черной фасоли с низким содержанием натрия
- 1 пакетик мягкой приправы чили
- 2 чашки овощного бульона или воды
- 425 г консервированной кукурузы
- 1 средний цуккини

Пошаговый рецепт

1. Выберите режим «Жарка» на электрической скороварке. Добавьте в скороварку оливковое масло.
2. Пока разогревается добавьте зубчики чеснока и лук, продолжая помешивать. Через 2 минуты добавьте сельдерей и грибы. Продолжайте помешивать.
3. Выключите скороварку, затем добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
4. Включите режим «Готовка вручную» и установите 14 минут. Дайте скороварке спустить давление естественным образом в течение 5–10 минут (не трогайте ее). Затем вручную быстро поверните паровой клапан. Подавайте с любыми желаемыми вкусовыми дополнениями.



НЭНСИ ДЖОНСОН ХОРН, Кью-Гарденс, Нью-Йорк

Нэнси Джонсон Хорн занимается созданием контента с февраля 2007 года. Она начала вести блог *The Mama Maven Blog* осенью 2011 года и ведет его до сих пор. Нэнси замужем, у нее трое детей, и она начала готовить только после первой беременности (несмотря на то, что в 20 лет работала на канале *Food Network*). Нэнси любит придумывать собственные простые и полезные рецепты для своего блога. Она обожает свою скороварку *Instant Pot* и мультиварку *Air Fryer*.

Сайт: www.themamamaven.com
Соцсети: The Mama Maven Blog,
@themamamaven

ОВОЩНОЙ ЧИЛИ ПО-ЛУИЗИАНСКИ

Испанцы привезли в Луизиану множество замечательных вкусов и кулинарных приемов. Этот овощной чили с зелеными перцами чили и различными видами фасоли — отличный пример приготовления по-испански. Этот рецепт взят из книги шеф-повара Джона Фолса «Энциклопедия каджунской и креольской кухни».



Ингредиенты

- 230 г сырой (невареной) белой фасоли
- 230 г сырой (невареной) красной фасоли
- ¼ чашки растительного масла
- 1 чашка лука, нарезанного кубиками
- ½ чашки сельдерея, нарезанного кубиками
- ¼ чашки зеленого болгарского перца, нарезанного кубиками
- ¼ чашки чеснока, рубленого
- 2 чайные ложки порошка чили
- 110 г зеленого перца чили, нарезанного кубиками
- 400 г очищенных томатов с соком
- 5 чашек холодной воды
- 1 чашка цуккини, нарезанных кубиками
- 1 чашка кабачка, нарезанного кубиками
- ½ чашки брокколи, нарезанной
- соль и черный перец, по вкусу
- луизианский острый соус, по вкусу
- веточка свежей кинзы
- ¼ чашки петрушки измельченной
- подавать с горячим чесночным хлебом или кукурузными палочками

Пошаговый рецепт

1. Смешайте в дуршлаг флотскую и красную фасоль и промойте под холодной водой. Переложите фасоль в керамическую миску, залейте холодной водой и уберите в холодильник на ночь. Это на треть сократит время приготовления. Когда фасоль будет готова к приготовлению, промойте ее в холодной воде.
2. В кастрюле разогрейте масло на умеренном огне. Добавьте лук, сельдерей, болгарский перец и чеснок. Обжаривайте 3–5 минут или пока овощи не станут мягкими.
3. Добавьте фасоль, порошок чили, зеленый чили и томаты. Влейте воду и доведите до кипения. Тушите на медленном огне 1 час 30 минут или пока фасоль не станет мягкой.
4. Добавьте цуккини, кабачок и брокколи. Приправьте по вкусу солью, перцем и острым соусом. Посыпьте кинзой и петрушкой и тушите чили до тех пор, пока кабачок не станет мягким, но не кашеобразным.
5. Подавайте с горячим чесночным хлебом или кукурузными палочками.

ШЕФ-ПОВАР ДЖОН ФОЛС, Новый Орлеан, Луизиана

Шеф-повар Джон Фолс, кулинарный посол Луизианы в мире, гордится тем, что делится страстью к традиционной кухне Луизианы. Будучи предпринимателем, он имеет широкий круг интересов: от работы ресторатором до писательства и преподавания. Среди его национальных и международных достижений — звание лучшего ресторатора года в Луизиане, лучшего шеф-повара года в стране и другие. Джон — автор десяти кулинарных книг, а его поваренная книга об овощах *Can You Dig It* получила премию *Benny Award* в номинации «Лучшая кулинарная книга». Фолс ведет кулинарное шоу *A Taste of Louisiana* на национальном телеканале *PBS*. Недавно он был включен в Зал кулинарной славы Американской академии шеф-поваров, а Кулинарный институт имени шеф-повара Джона Фолса при Государственном университете Николлса назван в его честь.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Некоторые удивительные и неожиданные ингредиенты, называемые «вкусовыми бомбами», которые иногда используют в чили, включают: бальзамический уксус, пиво, кофе, шоколад, соус сирача, оливки, колу, манго, сушеную клюкву, кокосовое молоко, мед, виски, цветную капусту, бекон, соевый соус и многое другое. Возможности безграничны!



Вегетарианский чили с бурбоном и тремя видами фасоли

В этом чили используются три вида фасоли: красная, черная и флотская. Также в его состав входят такие необычные ингредиенты, как кленовый сироп из штата Нью-Йорк и соус сирача, а завершает его особый штрих: бурбон. В сочетании с домашним печеньем с сыром чеддер и домашним маслом с кленовым сиропом это блюдо станет символом осеннего урожая в Нью-Йорке и идеально подойдет для пикника.

Ингредиенты

- 425 г светло-красной фасоли
- 425 г черной фасоли
- 425 г флотской фасоли
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 5 зубчиков чеснока рубленых
- 1 чашка лука, нарезанного мелкими кубиками
- 1 чашка моркови, нарезанной мелкими кубиками
- 1 чашка зеленого болгарского перца, нарезанного мелкими кубиками
- 1 халапеньо молотый, по вкусу
- 1 чашка кукурузы, очищенной от початков
- 1 цуккини, нарезанный мелкими кубиками
- 2 банки (≈ 790 г) помидоров, нарезанных кубиками, с соком
- 1 чашка кетчупа
- ¼ чашки кленового сиропа
- 1 столовая ложка соуса сирача, по вкусу
- соль и черный перец, по вкусу
- 120 мл бурбона
- сыр чеддер, тертый, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Слейте жидкость из фасоли, промойте ее, а затем замочите в холодной воде.
2. Пока фасоль замачивается, разогрейте большую кастрюлю. Добавьте масло, чеснок, лук и морковь. Накройте крышкой и тушите, пока лук не станет полупрозрачным.
3. Добавьте зеленый болгарский перец и халапеньо и обжаривайте 2 минуты. Добавьте кукурузу и жарить 3 минуты. Добавьте цуккини и готовьте еще 2 минуты. Добавьте нарезанные кубиками помидоры.
4. Слейте воду с фасоли. Добавьте фасоль к овощам. Затем добавьте кетчуп, кленовый сироп, соус сирача, соль и перец по вкусу. Перемешайте до однородности. Доведите до кипения. Уменьшите огонь и тушите в течение 1 часа.
5. В конце добавьте бурбон и тертый чеддер.

ДЕБРА АРГЕН, Гринвич, Коннектикут

Дебра Арген — соосновательница и главный редактор журнала *Luxury Experience* (www.LuxuryExperience.com), где она привносит свою страсть и творческий подход в создание кулинарных рецептов и рецептов коктейлей для клиентов в разделах *Liquor Cabinet* и *Wine Cellar*. Она оттачивала свой кулинарный опыт, посещая лучшие кулинарные школы в США, Италии и Мексике. Дебра — титулованный повар и фотограф. Она путешествует по свету, работая с разными клиентами, чтобы рассказать их уникальные истории своей аудитории со всего мира. Соцсети: @LuxuryExperience, @LuxuryPair YouTube: @edwardnesta



Красно-зеленый «рождественский» чили из Санта-Фе



Я выросла в Санта-Фе и люблю местные кулинарные традиции. Мой рецепт чили сочетает в себе несколько любимых блюд жителей штата Нью-Мексико. Кукуруза — отличительная черта Юго-Запада, а кукуруза Хомини — главный ингредиент местного рагу под названием посоле. Фасоль пинто с красным соусом чили также является традиционным блюдом в Нью-Мексико. И, наконец, «пирог Фрито» (чили с красным мясом и фасолью пинто поверх кукурузных чипсов *Fritos*) — еще одно местное блюдо. Все это объединено в один аппетитный, сытный вегетарианский чили.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 желтый лук, нарезанный кубиками
- 2 столовые ложки чеснока, рубленого
- 3 столовые ложки порошка молотого красного чили Чимайо
- 1 столовая ложка тмина
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- 1 чашка помидоров, нарезанных кубиками
- 410 г тушеных помидоров
- 2 чашки вареной белой кукурузы Хомини (домашнего приготовления или 440 г банка, жидкость слить)
- 2 чашки вареной фасоли пинто (домашнего приготовления или 440 г банка, жидкость слить)
- 1 чашка обжаренного и нарезанного кубиками зеленого чили Нью-Мексико (домашнего приготовления, консервированного или замороженного)
- 1½ чашки овощного бульона
- соль и перец, по вкусу
- подавать со сметаной, тертым сыром (любой), нарезанным кубиками красным луком, дроблеными кукурузными чипсами *Fritos*

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло на среднем или сильном огне, затем добавьте лук. Обжаривайте около 3 минут, затем добавьте чеснок. Готовьте еще 2 минуты, часто помешивая.
2. Добавьте порошок красного чили, тмин, коричневый сахар и нарезанные кубиками свежие помидоры. Хорошо перемешайте все ингредиенты.
3. Добавьте тушеные помидоры, кукурузу Хомини, фасоль пинто и зеленый чили. Аккуратно перемешайте.
4. Добавьте овощной бульон, соль и перец. Уменьшите огонь и тушите в течение 20–25 минут, периодически помешивая.
5. Снимите с огня и дайте настояться в течение 5 минут.
6. Когда чили будет готов к подаче, разлейте его по мискам и добавьте желаемые вкусовые дополнения.

НАТАЛИ БОВИС,
Санта-Фе, Нью-Мексико

Натали Бовис — отмеченная наградами основательница компании *The Liquid Muse*, фестиваля коктейлей и культуры в Нью-Мексико (*New Mexico Cocktails & Culture Festival*), поединка по приготовлению тако (*TACO WARS*) и создательница ликера *OM Chocolate Liqueur*. Она занимается организацией кулинарных мероприятий, таких как ужин «Вкус Америки» (*Taste America*) Фонда Джеймса Бирда в Санта-Фе, а также ведет кулинарные и коктейльные курсы. Ее четвертая книга «Пить с собакой» (*Drinking with My Dog*) появится на полках магазинов в январе 2023 года. Сайт: www.TheLiquidMuse.com Соцсети: @TheLiquidMuse





Простой чили с манго

Этот вегетарианский чили полон вкусных и сытных ингредиентов. И вегетарианцы, и не вегетарианцы обязательно останутся довольны. А неожиданный вкус манго удивит даже заядлых едоков чили.

Ингредиенты

- 3 столовые ложки оливкового масла
- 1 луковица, измельченная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 2 моркови, измельченных
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 1 красный болгарский перец, нарезанный
- 1 спелый манго, нарезанный
- 410 г запеченных томатов
- 2 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки кориандра
- 2 чайные ложки копченой паприки
- 3 чашки овощного бульона
- 3 столовые ложки томатной пасты
- 2 чайные ложки яблочного уксуса
- 440 г красной фасоли
- 440 г черной фасоли
- 2 столовые ложки кинзы

Пошаговый рецепт

1. Добавьте оливковое масло в сковороду на слабо-среднем огне и дайте ему нагреться. Добавьте нарезанный лук и обжаривайте, постоянно помешивая, в течение 20–25 минут, пока лук не карамелизуется.
2. Добавьте все остальные ингредиенты, кроме кинзы. Тушите в течение 10–15 минут.
3. Когда чили будет готов к подаче, посыпьте его кинзой и наслаждайтесь.

ШАШИ ЧАРЛЬЗ, Ковингтон, Джорджия

Шаши — блогер, основательница *Savory Spin* — коллекции простых и экономичных рецептов, по большей части на основе ингредиентов из местного продуктового магазина. Она ярая сторонница того, что «немного специй — это всегда уместно», и придерживаясь этой идеи, добавляет их в блюда, которые радуют вкусовые рецепторы и не слишком вредят талии.
Соцсети: @savoryspin

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Чтобы избежать крупинок в соусе, убедитесь, что все специи мелко измельчены, используя кофемолку или мельницу для специй.





30

Чили с нутом и чечевицей



Я люблю этот чили, потому что он является более полезной альтернативой чили со спагетти (он же чили Цинциннати), который любят во многих местах в Огайо, откуда я родом.

Ингредиенты

- 1 столовая ложка масла авокадо
- 1 желтый лук среднего размера, нарезанный кубиками
- 3–4 зубчика чеснока, измельченных
- 450 г вареного нута
- 1 чашка вареной чечевицы
- 1½ чашки овощного бульона
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 чашка томатного соуса
- 2 чашки помидоров, нарезанных кубиками
- 2 столовые ложки и 1½ чайной ложки порошка чили
- 1 столовая ложка и 2 чайные ложки молотого тмина
- 1 столовая ложка какао-порошка
- 2 чайные ложки органического тростникового сахара (по желанию)
- 1½ чайной ложки гималайской розовой соли
- ½ чайной ложки молотого черного перца
- подавать с кукурузным хлебом, спагетти или другими вкусовыми дополнениями по вашему выбору

Пошаговый рецепт

1. В кастрюлю на среднем огне добавьте масло и лук. Обжаривайте в течение 5 минут или пока лук не станет полупрозрачным. Добавьте чеснок и готовьте до появления аромата.
2. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Доведите до кипения и уменьшите огонь до минимума. Тушите, не закрывая крышкой, в течение 20–25 минут, периодически помешивая.
3. Снимите чили с огня и подавайте теплым с кукурузным хлебом или другими вкусовыми дополнениями по вашему выбору.



РАЙАН ШЕПАРД, БОКА-РАТОН, ФЛОРИДА

Райан, повар-самоучка, готовящий блюда из продуктов растительного происхождения, часто экспериментирует на кухне с яркими цельными продуктами. Ему нравится пропагандировать здоровый образ жизни и делиться с широкой аудиторией доступными веганскими рецептами (вдохновленными популярными блюдами со всего мира). Когда Райан снимает фартук, он, скорее всего, идет на пляж или отдыхает с близкими друзьями. Заходите на сайт www.theveganrhino.com или следите за ним в соцсетях @theveganrhino, чтобы узнавать о вкусных находках и экологически чистых продуктах и оставаться в курсе новостей о готовящейся к изданию кулинарной книге «От истоков к кухне» (*From Roots to the Kitchen*). Сайт: www.theveganrhino.com Соцсети: @theveganrhino

Вегетарианский чили в скороварке с тремя видами фасоли



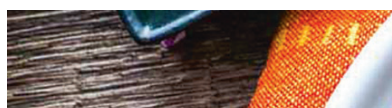
Этот чили — доказательство того, что и без мяса он может утолить аппетит и накормить голодную толпу. Дебют этого блюда состоялся несколько лет назад на вечеринке в честь Хэллоуина в нашем районе. Гости были потрясены глубоким вкусом чили без мяса, и постоянно просили добавки. Дети тоже не остались равнодушными! Я просто в восторге от того, как скороварка может превратить три вида фасоли, обычные овощи и классические приправы в насыщенный вкусный чили менее чем за час. Это блюдо и по сей день остается любимым среди вегетарианцев.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла
- половина 1 луковицы, нарезанная кубиками
- 2 большие моркови, нарезанные кубиками
- 2 стебля сельдерея, нарезанных кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 425 г черной фасоли, промытой и высушенной
- 425 г северной фасоли, промытой и высушенной
- 425 г красной фасоли, промытой и высушенной
- 1 чашка кукурузы
- 1½ чашки овощного бульона
- 410 г нарезанных кубиками помидоров; жидкость не сливать
- 85 г томатной пасты
- 3 столовые ложки порошка чили
- ½ чайной ложки молотого тмина
- ½ чайной ложки кошерной соли
- ¼ чайной ложки черного перца

Пошаговый рецепт

1. Выберите режим «Жарка» на электрической скороварке и разогрейте оливковое масло.
2. Добавьте лук, морковь, сельдерей и чеснок. Обжаривайте до готовности.
3. Добавьте фасоль, кукурузу, овощной бульон, нарезанные кубиками помидоры (вместе с соком), томатную пасту, порошок чили, тмин, соль и перец. Нажмите «Отмена». Закройте крышку и поверните клапан сброса давления в положение блокировки. Выберите режим «Готовка вручную» на высокой мощности и установите 2 минут.
4. Оставьте скороварку спускать давление естественным образом в течение 15 минут, затем осторожно выпустить оставшийся пар.
5. Подавайте теплым.



**ТРЕЙСИ АНТОНОВИЧ,
Сонома, Калифорния**

Трейси ведет сайт www.thekitchengirl.com, на котором представлены сотни простых и вкусных рецептов на все случаи жизни. Будучи «Кухонной леди», она гордится тем, что тестирует и разрабатывает каждый рецепт, чтобы он был доступным и выполнимым для любого уровня мастерства. Ее подписчики любят рецепты Трейси за использование полезных повседневных ингредиентов и понятные инструкции. Трейси приглашает вас присоединиться к ее многочисленным читателям, которые говорят: «Это было так просто, и всем очень понравилось!»
Соцсети: @thekitchengirl

**ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ**







Чили с черной фасолью

Чили с черной фасолью можно готовить как с мясом, так и без него, лишь бы было много (очень много) черной фасоли! Можно также использовать овощи и специи, что дает возможность приготовить отличные варианты для вегетарианцев и веганов.

Рецепты

🔪 Чили «Шахматная доска»	168
🔪 Чили с черной фасолью и чоризо от двух шефов	169
🔪 Чили с курицей а-ля крылышки «Буффало»	170
🔪 Острый чили с бизоном	172
🔪 Чили с чипотле и чоризо	173
🔪 Рождественский чили	174
🔪 Воссозданный знаменитый чили от Кевина	176
🔪 Чили от Тимми	178
🔪 Чили с тыквой и черной фасолью	180
🔪 Чили для дня матча	181
🔪 Пикантный чили с черной фасолью	182
🔪 Чили с филейной частью и черной фасолью	183



Чили «Шахматная доска»

В 2000 году один мой сосед приготовил слишком много чили и поделился им со мной и моей женой. Мы подумали, что это лучший чили, который мы когда-либо пробовали, и попросили рецепт. Мы готовим по этому рецепту уже более 20 лет. У нас до сих пор хранится оригинальный рецепт, записанный на листке бумаги. В основе этого чили лежит тот же рецепт, но с некоторыми изменениями. Название отсылает к смеси черной фасоли и темно-красной фасоли.

Ингредиенты

- 230 г бекона, нарезанного на небольшие кусочки
- 1 средняя луковица, измельченная
- 2 стебля сельдерея, измельченных
- половина 1 желтого болгарского перца, нарезанная
- половина 1 красного болгарского перца, нарезанная
- 900 г говяжьего фарша
- 3 чайные ложки чеснока, рубленого
- 425 г черной фасоли, жидкость слить и промыть
- 425 г темно-красной фасоли, жидкость слить и промыть
- 170 г овощного сока
- 280 г нарезанных кубиками помидоров и зеленого чили
- 2 банки (≈ 425 г) томатного соуса
- 425 г мелко нарезанных помидоров
- 1½ чайной ложки порошка чили
- 1 чайная ложка порошка чили Нью-Мексико
- 1 чайная ложка порошка чили анчо
- ½ чайной ложки порошка чипотле
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка орегано
- 1 столовая ложка сахара
- 1 столовая ложка соли
- 1 столовая ложка черного перца

Пошаговый рецепт

1. Положите бекон в кастрюлю и обжаривайте до хрустящей корочки. Выньте готовый бекон и отложите в сторону.
2. Добавьте в кастрюлю лук, сельдерей и болгарский перец. Готовьте до мягкости.
3. Добавьте говяжий фарш и чеснок. Готовьте до тех пор, пока мясо не станет коричневого цвета.
4. Добавьте фасоль, сок, нарезанные кубиками помидоры и зеленый чили, томатный соус, мелко нарезанные помидоры и все приправы.
5. Добавьте в кастрюлю оставшиеся кусочки бекона (которые вы не успели съесть). Тушите в течение 30 минут, часто помешивая.
6. Подавайте!



БРЭД ХАЙЗЕР,
Анкени, Айова

Брэд Хайзер — уроженец штата Айова. Днем он работает в сфере информационных технологий, а ночью он кулинар-экспериментатор. Ему нравится готовить для своей семьи и пробовать новые рецепты. Особенно он любит совершенствовать любимые рецепты, такие как чили, пицца и все, что готовится на гриле.

Чили с черной фасолью и чоризо от двух шефов

1 45



Прожив 12 лет в Лос-Анджелесе и теперь живя в Остине, мы стали одержимы чоризо. Нам нравится острота и текстура этой колбасы, и мы просто обожаем все, что связано со свиной. Нам нравится сочетание черной фасоли и чоризо, поэтому мы придумали рецепт чили, в котором есть и то и другое. Самое приятное в этом рецепте — невероятно яркий вкус, несмотря на небольшое количество ингредиентов, а также то, что он очень прост в приготовлении, что идеально подходит для начинающих кулинаров.

Ингредиенты

- 2 чайные ложки оливкового масла
- 450 г острой чоризо
- 1 красный лук, мелко нарезанный кубиками
- 2 красных болгарских перца, нарезанных средними кубиками
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 2 чайные ложки соли
- 2 чашки куриного бульона
- 1 лайм, цедра и сок
- 3 банки (≈ 440 г) черной фасоли
- 1 чайная ложка свежего орегано, измельченного
- подавать с мексиканским сметанным соусом

Пошаговый рецепт

1. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь, добавьте оливковое масло и чоризо. Обжаривайте около 5 минут.
2. Уменьшите огонь до среднего и добавьте лук. Обжаривайте в течение 3 минут.
3. Добавьте болгарский перец, чеснок, тмин, копченую паприку, сушеный орегано и соль. Готовьте еще 3 минуты.
4. Разбавьте куриным бульоном. Добавьте черную фасоль, сок и цедру лайма, доведите смесь до кипения и убавьте огонь. Тушите в течение 90 минут.
5. Когда чили будет готов, посыпьте свежим орегано. Подавайте с мексиканским сметанным соусом.



ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



ШЕФ-ПОВАР МАРА И РАЙАН ВОЛЛЕНЬ, Остин, Техас

2Chefs — это супружеская пара личных шеф-поваров, которые еженедельно готовят для своих клиентов полезные блюда из качественных сезонных продуктов. Кроме того, они проводят кулинарные онлайн-курсы для всех уровней — от новичков, желающих освоить азы кулинарии, до опытных поваров, которые хотят получить советы от профессионалов, чтобы повысить свой уровень.

Соцсети: 2chefs.food

YouTube: Cooking with 2chefs



Чили с курицей а-ля крылышки «Буффало»

Этот рецепт чили был вдохновлен моей любовью к острой пище и согревающей, успокаивающей миске чили. Он вобрал в себя все вкусовые качества горячих куриных крылышек «Буффало», разве что после чили ваши пальцы останутся чистыми.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 5 зубчиков чеснока, измельченных
- 6 стеблей сельдерея с листьями, нарезанных кубиками
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- 2 чашки моркови, нарезанной кубиками
- 2 банки (≈ 425 г) фасоли пинто, жидкость слить
- 2 банки (≈ 425 г) черной фасоли, жидкость слить
- 790 г измельченных помидоров
- 790 г помидоров с зеленым чили
- 2 бутылки крепкого (не светлого) пива
- 3 чашки куриного бульона
- 1½ чашки острого соуса
- 3 чайные ложки тмина
- 3 чайные ложки копченой паприки; для большей остроты используйте паприку горячего копчения
- 1 целая курица, запеченная и нарезанная на кусочки, или вместо нее можно использовать курицу-гриль из магазина
- соль и перец, по вкусу
- ¼ чашки сока сладкого и острого халапеньо (по желанию)
- подавать с крошками голубого сыра и сырными чипсами (см. рецепт ниже)

Пошаговый рецепт

1. В большой 6-литровой кастрюле разогрейте на сильном огне оливковое и сливочное масло. Добавьте лук, сельдерей и морковь. Обжаривайте в течение 5 минут.
2. Добавьте курицу, чеснок, соль, перец, тмин и паприку. Хорошо перемешайте и готовьте на среднем огне в течение 10 минут.
3. Добавьте пиво и тушите еще 10 минут.
4. Добавьте все помидоры, острый соус, бульон, фасоль и сок халапеньо. Тушите на медленном огне в течение 1 часа.
5. Подавайте с крошками голубого сыра и сырными чипсами.

Сырные чипсы

Ингредиенты

- тертый сыр на ваш выбор
- приправа на выбор (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. Натрите или раскрошите любой сыр. Купленный натертый сыр не будет так хорошо плавиться из-за добавления специальных веществ, не дающих сыру слипаться.
2. Пока натираете сыр, разогрейте сковороду до 375 градусов по Фаренгейту.
3. Выложите горсти сыра на сковороду, оставляя между ними небольшое расстояние.
4. Дайте каждому кусочку расплавиться, пока края не станут коричневыми, затем переверните их. Переворачивать будет легко, когда они достаточно подрумянятся. Если попытаться перевернуть их слишком рано, они прилипнут к сковороде.
5. После того как вы перевернете каждый кусочек, дайте нижней стороне подрумяниться, достаньте чипсы из сковороды и выложите их на бумажные полотенца.
6. Для придания дополнительного вкуса посыпьте их, пока они еще теплые, любимой приправой. Это идеальное дополнение к супам или салатам и, конечно же, к чили!

A close-up photograph of a bowl of chili. The chili is a thick, reddish-brown sauce containing beans, tomatoes, and meat. It is topped with a large, golden-brown fried tortilla chip that is slightly broken. Sprinkled over the chili are crumbles of blue cheese and chopped green onions. The bowl is yellow and sits on a plaid tablecloth.

**КИМ УИЛКОКС,
Ноксвилл, Теннесси**

Начиная со своей первой духовки *Easy Bake* и заканчивая собственными ресторанами, Ким Уилкоккс находит радость в том, чтобы вызывать у людей улыбку с помощью еды. Ким регулярно появляется на местных телеканалах, о ней писали в печатных изданиях как о создательнице одного из самых уникальных вкусов мороженого в Ноксвилле, ее показывали на каналах *The Cooking Channel* и *Food Network*. Она написала книгу «Великая книга о жареном сыре» (*The Great Book of Grilled Cheese*) и опубликовала рецепты в «Полном собрании рецептов от Spam» (*The Ultimate Spam Cookbook*). Ким также дважды становилась победителем аукциона *March of Dimes Celebrity Chefs* со своими уникальными и пикантными десертами из мороженого. Ким выросла в семье, которая проводила много времени на кухне, и воспринимает еду как универсальный язык, на котором мы все говорим. Соцсети: @itsallsoyummycafeowner, @ItsAllSoYummy



Острый чили с бизоном

Мой муж всегда хотел поохотиться на крупную дичь. Поэтому, когда друг предложил ему пойти на охоту на бизона, он сразу же согласился! После удачной охоты мясо разделили поровну, в общей сложности получилось 390 кг. В результате мне пришлось придумывать различные рецепты блюд из бизона, чтобы освободить место в нашей переполненной морозильной камере. Этот чили — один из наших любимых рецептов, созданных мной.

Ингредиенты

- 2 столовые ложки растительного масла
- 450 г фарша из мяса бизона
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 5 средних чили Анахайм, нарезанных кубиками
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка чесночного порошка
- 1 чайная ложка порошка тмина
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 столовая ложка копченой паприки
- ½ чайной ложки черного перца
- ¼ чайной ложки молотой гвоздики
- 400 г помидоров, нарезанных кубиками
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 800 г куриного бульона
- 200 г чипотле в соусе
- 850 г черной фасоли
- подавать со сметаной и кукурузными чипсами

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в 6-литровой жаровне. Добавьте фарш из мяса бизона, нарезанный кубиками лук, чили и чеснок. Готовьте, пока мясо не станет коричневого цвета, затем добавьте соль и все специи.
2. Добавьте нарезанные кубиками помидоры, томатную пасту и куриный бульон. Добавьте чипотле по одному, пока не добьетесь нужного уровня остроты.
3. Тушите на медленном огне в течение 30 минут, затем добавьте черную фасоль. Накройте крышкой и тушите еще 30 минут на слабом огне. Подавайте со сметаной и кукурузными чипсами.



ХИЛЬДА СТЕРНЕР, Трего, Монтана

Хильда Стернер — автор кулинарных книг и кулинарный блогер на сайте www.HildaskitchenBlog.com. Она участвует в церковных служениях, является ветераном ВМФ и заместителем шерифа в отставке. В 2008 г. Хильда опубликовала кулинарную книгу «Настоящие ассирийские рецепты от мамы». Хильда замужем за своим лучшим другом Скоттом, у них двое взрослых детей — Нена и Скотт.

Сайт: www.hildaskitchenblog.com
Соцсети: @HildaskitchenBlog,
@hildaskitchenblog

Чили с чипотле и чоризо

Мой партнер по бизнесу познакомил меня со многими национальными блюдами и приготовил для меня чили с чоризо, который мне очень понравился. Он самый загадочный человек, которого вы когда-либо встречали, и он никогда не давал мне свой рецепт, только некоторые общие ингредиенты. Поэтому я провел следующие полгода, готовя по кастрюле или две в неделю, чтобы довести рецепт до совершенства.



Ингредиенты

Для чили:

- 6 (≈ 140 г) колбасок чоризо
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 1 столовая ложка оливкового масла Extra Virgin
- 2 банки (≈ 790 г) измельченных помидоров
- 2 банки (≈ 425 г) черной фасоли

Для приправы:

- 1 чайная ложка порошка чили анчо
- 1 чайная ложка порошка чили аннато
- 1 чайная ложка кориандра

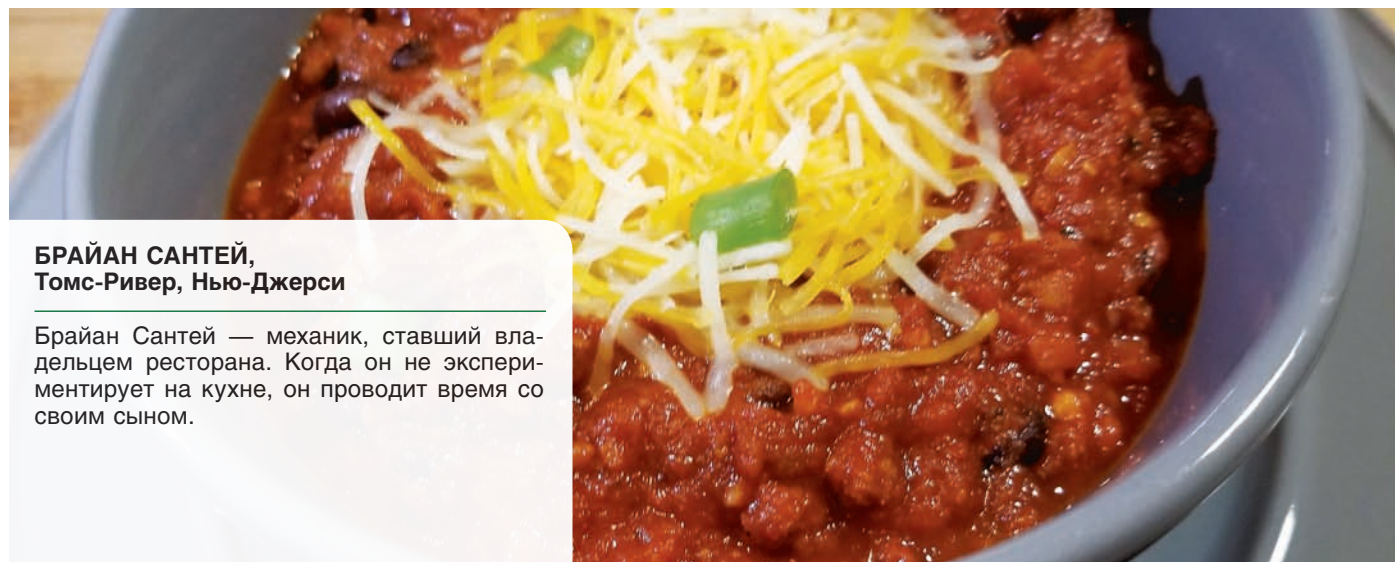
- ½ чайной ложки тмина
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки черного перца

Для пасты с чипотле:

- ½ столовая ложка яблочного уксуса
- 230 г чипотле
- ¼ чайной ложки порошка чили анчо
- ¼ чайной ложки порошка чили аннато
- ¼ чайной ложки кориандра
- 3 столовые ложки измельченных помидоров
- ½ столовой ложки свежей кинзы
- небольшая порция сока лайма

Пошаговый рецепт

1. Извлеките колбаски чоризо из оболочки, оболочку выбросьте. Нарезьте мясо и обжаривайте его до средней прожарки.
2. Обжарьте лук на оливковом масле до полупрозрачности.
3. Смешайте смесь специй. Добавьте смесь специй к луку и хорошо перемешайте.
4. Добавьте к луку 1 банку измельченных помидоров. Убавьте огонь до средне-низкого и часто помешивайте.
5. Приготовьте пасту чипотле, взяв для пасты 3 столовые ложки измельченных помидоров из неиспользованной банки.
6. Добавьте 2 столовые ложки пасты с чипотле к луку, а также остальные измельченные помидоры. Добавьте чоризо и тушите на слабом огне в течение 45 минут, часто помешивая.
7. За 30 минут до подачи на стол добавьте фасоль. Добавьте еще пасты чипотле по вкусу; я не добавляю больше 3 столовые ложки на последнем этапе.



БРАЙАН САНТЕЙ,
Томс-Ривер, Нью-Джерси

Брайан Сантей — механик, ставший владельцем ресторана. Когда он не экспериментирует на кухне, он проводит время со своим сыном.



Рождественский чили

Сколько себя помню, мама всегда готовила для нас чили в канун Рождества. Это была наша традиционная трапеза перед долгожданной распаковкой подарков. Я продолжила эту традицию и вот уже 38 лет готовлю чили для своих детей и внуков каждый сочельник. Я очень люблю чили с фасолью и использую как минимум три вида фасоли. Вы можете использовать все то, что вам больше нравится в чили. Также вы увидите, что я использую приправу Chili-O. Эту приправу добавляла моя мама, и ее любит вся моя семья. Я не забуду то Рождество, когда вместо этой приправы я приготовила свою собственную, а на следующее утро мой чулок был полон угля!

Ингредиенты

- 1,13 кг говяжьего фарша
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- $\frac{3}{4}$ чашки приправы чили
- $2\frac{1}{2}$ столовые ложки коричневого сахара
- 1360 мл томатного сока
- 790 г измельченных помидоров
- 790 г нарезанных кубиками помидоров
- 790 г помидоров и зеленого чили
- 2 банки (≈ 425 г) темно-красной фасоли, жидкость слить
- 2 банки (≈ 425 г) черной фасоли, жидкость слить
- 3 банки (≈ 425 г) красной фасоли, жидкость не сливать
- соль и перец, по вкусу
- подавать с кукурузными чипсами, тертым сыром, нарезанным кубиками луком, оливками, халапеньо и сметаной

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле на умеренном огне обжарьте говяжий фарш и лук. Когда говядина станет коричневого цвета, слейте жир.
2. Добавьте приправу для чили и хорошо перемешайте.
3. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума и тушите по возможности весь день, помешивая примерно каждый час.
4. Подавайте горячим с любыми вкусовыми дополнениями! Наша семья любит готовить чили-пироги: мы выкладываем на стол кукурузные чипсы, тертый сыр, нарезанный кубиками лук, оливки, халапеньо и сметану, и каждый сам дополняет свой чили.
5. Если у вас осталось много чили, вы можете заморозить его в небольших контейнерах и использовать для приготовления чили-хот-догов, начос или как быстрый перекус, когда не хочется готовить.

КИМ УИЛКОКС, Ноксвилл, Теннесси

Начиная со своей первой духовки *Easy Bake* и заканчивая собственными ресторанами, Ким Уилкоккс находит радость в том, чтобы вызывать у людей улыбку с помощью еды. Ким регулярно появляется на местных телеканалах, о ней писали в печатных изданиях как о создательнице одного из самых уникальных вкусов мороженого в Ноксвилле, ее показывали на каналах *The Cooking Channel* и *Food Network*. Она написала книгу «Великая книга о жареном сыре» (*The Great Book of Grilled Cheese*) и публиковала рецепты в «Полное собрание рецептов от Spam» (*The Ultimate Spam Cookbook*). Ким также дважды становилась победителем аукциона *March of Dimes Celebrity Chefs* со своими уникальными и пикантными десертами из мороженого. Ким выросла в семье, которая проводила много времени на кухне, и воспринимает еду как универсальный язык, на котором мы все говорим. Соцсети: @itsallso yummycafeowner, @ItsAllSoYummy





Воссозданный знаменитый чили от Кевина

Я большая поклонница сериала «Офис»! Прошлым летом я разместила в своем аккаунте видео с воссозданием «Знаменитого чили от Кевина», и за одну ночь оно стало популярным, набрав более двух миллионов просмотров. Этот рецепт был максимально приближен к тому, что описывал Кевин в сериале, вплоть до использования чили анчо, помидоров, нарезанных кубиками, и недожаренного лука.

Ингредиенты

- оливковое масло
- 2 луковицы, нарезанные кубиками
- 5 зубчиков чеснока, измельченных
- 2 халапеньо, мелко нарезанных
- 3 сушеных перца анчо, размоченных в горячей воде в течение 10 минут и мелко нарезанных
- 1,4 кг говяжьего фарша
- 10–12 свежих сливовидных помидоров, очищенных от кожуры и нарезанных кубиками
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 425 г темной фасоли
- 425 г светлой фасоли
- 425 г фасоли пинто
- 425 г черной фасоли
- 425 г флотской фасоли
- 4 чашки говяжьего бульона
- 3 столовые ложки тмина
- 3 столовые ложки кориандра
- 3 столовые ложки орегано
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле и слегка обжарьте лук, оставив его немного недожаренным (как советует Кевин!).
2. Добавьте чеснок, халапеньо и чили анчо и слегка поджарьте их.
3. Всыпьте говяжий фарш. Дайте говядине подрумяниться, затем добавьте нарезанные кубиками помидоры, томатную пасту, фасоль, говяжий бульон и специи.
4. Тушите около 1 часа на среднем огне, часто помешивая.
5. Наслаждайтесь чили с вашими любимыми вкусовыми дополнениями!

АРИАНА ФЕЙГИН,
Эксельсиор, Миннесота

Ариана Фейгин — 17-летняя шеф-повар, филантроп, кулинарный блогер и бывшая участница шоу *MasterChef Junior* с Гордоном Рамзи. Ариана получает огромное удовольствие от того, что делится креативными рецептами со своими двумя миллионами подписчиков в социальных сетях и собирает более 500 000 долларов в поддержку различных благотворительных проектов.
Соцсети: @ArianaFeugin





ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ





ЧИЛИ ОТ ТИММИ*

Разработанный на действительной службе (в ВМС) и доведенный до совершенства на местных и государственных соревнованиях, этот рохо (также известный как красный чили) постоянно получает первые места и награды в номинации «Народный выбор»! Он получил признание на Гавайях, в Колорадо, Айове и Канзасе. Одним из моих высших достижений является доставка этого американского чили в Австралию во время моей службы там. Его легко приготовить, он прекрасно сочетается с чем угодно и вкусен сам по себе, и, как бы вы ни наелись, вам всегда хочется добавки!

Ингредиенты

- 2 банки (≈ 450 г) томатного соуса
- 2 банки (≈ 450 г) помидоров, нарезанных кубиками
- 2 банки (≈ 450 г) черной фасоли
- 2 банки (≈ 450 г) темно-красной фасоли
- 2 банки (≈ 450 г) фасоли пинто
- 220 г нарезанного кубиками зеленого чили
- 230 г халапеньо, нарезанных
- 1 большая луковица, нарезанная кубиками
- 3 столовые ложки чеснока, измельченного
- 3 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка петрушки
- 1 столовая ложка базилика
- 1 столовая ложка орегано
- 2 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки копченой паприки
- 2 чайные ложки порошка чипотле
- 2 чайные ложки порошка чили анчо
- 1 чайная ложка черного перца
- 1 чайная ложка хлопьев красного перца
- 450 г говяжьего фарша
- 450 г острого свиного фарша
- 450 г острых итальянских колбасок сальсичча

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле смешайте томатный соус, нарезанные кубиками помидоры и фасоль. Включите средний огонь, накройте крышкой и доведите до кипения.
2. Добавьте зеленый чили, халапеньо и лук. Продолжайте готовить, накрыв крышкой, на среднем огне.
3. Добавьте чеснок и все специи. Снова накройте крышкой и убавьте огонь до минимума.
4. Обжарьте все мясные изделия. С готовой говядины слейте жир, но оставьте сок от колбасы. Добавьте все мясо (и сок от колбасы) в кастрюлю.
5. Тушите не менее часа, периодически помешивая. Чем дольше чили будет готовиться, тем лучше впитаются специи. Этот чили будет вкуснее, если оставить его на ночь в холодильнике.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

1998 — 1 место в Яхт-клубе Iroquois Lagoon.
 2003 — 1 и 3 место в Яхт-клубе Iroquois Lagoon.
 2009 — вступил в ряды Международного общества любителей чили.
 2010 — Почетное упоминание в кулинарном поединке по приготовлению чили штата Гавайи.
 2011 — участник кулинарного поединка по приготовлению чили штата Гавайи.
 2012 — 1 место в Объединенном центре разведывательных операций.
 2013 — 1 место и награда в номинации «Народный выбор» в Hawaii Sail and Power Squadron.
 2014 — 1 место и почетная грамота в Объединенном центре разведывательных операций.
 2016 — 1 место и победа в номинации «Самый острый» — Курсы офицеров командования и Генерального штаба армии США.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a thick, red chili sauce. The chili contains visible chunks of tomatoes, beans, and possibly ground meat. A silver spoon is partially submerged in the chili. The bowl sits on a light-colored wooden tray. To the right of the bowl, a dark blue cloth is partially visible. The bowl has a small white handle at the bottom right and a faint URL 'www.crepesmok.com' printed on its side.

ТИМОТИ БЕЙНС,
Айя, Гавайи

Тимми родом из Пало, штат Айова, последние 25 лет живет на Гавайях. До выхода в отставку он 20 лет прослужил в ВМС США и уже более 27 лет женат. У него и его жены Карен есть два кота — Линус и Люси. Он любит чили за его динамичность и многогранность, а также за возможность довести его до предела воображения. Тимми вступил в Международное общество чили в 2009 году, а высшей наградой для него стало первое место и победа в номинации «Самый острый» на курсах офицеров командования и Генерального штаба армии США в 2016 году.
Соцсети: @TimothyJ.Banes

**ПОСМОТРИТЕ,
КАК Я ДОБАВЛЯЮ
ПОМИДОРЫ,
ТОМАТНЫЙ СОУС
И СПЕЦИИ**





Чили с тыквой и черной фасолью

Когда наступает осень, всем нам хочется тыквы и чили. Так почему бы не соединить их в одно блюдо? Я опробовала этот рецепт на своей семье, не зная, пройдет ли он проверку, но все прошло на ура! Тыква создает нежную, бархатистую текстуру, а черная фасоль добавляет клетчатку и сытность.

Ингредиенты

- 1 небольшая луковица, нарезанная кубиками
- 450 г говяжьего фарша
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 чайная ложка тмина
- 1 чайная ложка соли
- ½ чайной ложки хлопьев красного перца
- 1 чашка тыквенного пюре
- 440 г помидоров, нарезанных кубиками
- 440 г черной фасоли, жидкость слить и промыть
- 440 г красной фасоли
- 440 г томатного соуса
- 1 чашка воды

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте большую кастрюлю для супа или жаровню на умеренном огне.
2. Добавьте лук и обжарьте до легкой прозрачности.
3. Добавьте говяжий фарш. Разбейте на кусочки и готовьте до тех пор, пока он не станет коричневого цвета. Добавьте чеснок и жарьте еще несколько минут. Слейте лишний жир.
4. Добавьте все приправы: порошок чили, тмин, соль и хлопья красного перца. Перемешайте до однородности.
5. Добавьте тыкву, помидоры, фасоль и томатный соус. Перемешайте и тушите, сохраняя чили теплым, пока он не будет готов к подаче.

**ЭЛЛИ БИЛЛХОРН,
Уилтон, Айова**

Элли Биллхорн — популярный кулинарный блогер Среднего Запада с 2009 года. Она рассказывает о простых, семейных блюдах, которые легко приготовить в домашних условиях даже тому, кто не умеет готовить! Она гордится тем, что показывает другим интересные способы приготовления блюд без лишних хлопот. Элли публиковалась во многих газетах Среднего Запада, включая *The Des Moines Register* и журнал *dsm*, а также участвовала в различных подкастах и местных телепередачах. Ее рецепты были представлены многими национальными продуктовыми брендами и компаниями, включая *Blue Bunny*, *Cuisinart*, *ALDI*, *Hy-Vee*, *Iowa Beef Industry Council*, *Cookies BBQ & Seasonings* и др.

Соцсети: @sweetsavoryeats, @allybillhorn

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

В каждом отменном рецепте чили должен быть секретный ингредиент! Некоторые рекомендуют рюмку бурбона, но любой сладкий или кислый ингредиент добавит в чили что-то особенное и уникальное.

Чили для дня матча



Стейк из лопатки, копченый на гикори, придает этому чили характер и глубину. Я коптил около 1,8 кг стейка в течение 30 минут на гриле с керамическим покрытием.

У мяса будет достаточно времени, чтобы приготовиться и стать нежнее в кастрюле; главное, чтобы оно приобрело аромат дыма, который отличает этот чили. Убедитесь, что вы НЕ используете более постный кусок говядины, так как это приведет к сухости мяса и разочарованию. Кроме того, используйте сушеную, а не консервированную фасоль — сушеная фасоль сохраняет свою целостность на протяжении всего процесса приготовления.

Ингредиенты

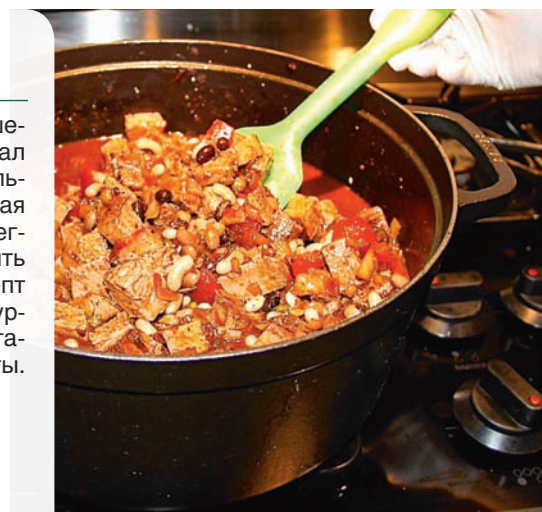
- 450 г пачка сырой (невареной) фасоли разных видов или сочетание черной, пинто и красной фасоли
- 1,8 кг стейка из лопаточной части
- 6 сушеных чили анчо
- 3 перца чили де Арболь
- 3 столовые ложки кукурузной муки
- 2 столовые ложки патоки
- 2 чайные ложки орегано
- 1 столовая ложка семян тмина
- 3 чайные ложки какао
- 3 чашки куриного бульона
- 3 больших желтых лука, нарезанных
- Растительное масло
- 5 зубчиков чеснока
- 790 г помидоров, нарезанных кубиками
- подавать с ломтиками лайма, авокадо, сметаной и тертым сыром чеддер

Пошаговый рецепт

1. Добавьте фасоль в подсоленную воду. Доведите до кипения, снимите с огня, накройте крышкой и отставьте в сторону на 1 час.
2. Тем временем разожгите гриль с помощью древесного угля. Добавьте 2–3 кусочка твердого дерева гикори. Когда гикори полностью разгорится, положите на решетку стейк из лопаточной части и закройте крышку. Через 15 минут переверните стейк, через 30 минут — снимите с решетки. Нарезьте стейк небольшими кубиками.
3. Очистите от плодоножек и семян перцы анчо и чили де Арболь. Измельчите чили анчо и поджарьте их вместе с чили де Арболь на сковороде. Переложите в блендер, добавьте остальные твердые ингредиенты (кукурузную муку, орегано, тмин и какао) и взбейте. Добавьте 1 чашку куриного бульона и взбивайте до образования пасты.
4. Нарезанный лук обжарьте на растительном масле в большой жаровне. Чеснок жарьте отдельно, так как он быстро обжаривается.
5. Добавьте в кастрюлю пасту чили, патоку, помидоры, 2 чашки куриного бульона, фасоль без жидкости, чеснок и кубики стейка. Тщательно перемешайте и поставьте накрытую крышкой кастрюлю в духовку при температуре 300 градусов по Фаренгейту.
6. Через 2 часа убедитесь, что фасоль стала мягкой. Сверху положите дольки лайма, авокадо, сметану и тертый сыр чеддер.

РОСС БОУЭН,
Тейлорс, Южная Каролина

Первый опыт приготовления на гриле у Росса Боуэна был в возрасте шести лет в своем родном штате Южная Каролина. Спустя годы он создал команду *Two Little Pigs BBQ* и участвовал в соревнованиях на национальном и международном уровнях, завоевав множество наград, включая чемпионат штата Миннесота. По профессии он актуарий, поэтому всегда применяет аналитический подход, говоря, что лучше отменно готовить всего несколько блюд, чем быть посредственным во многих. Этот рецепт был предоставлен Синтией Саттер, основательницей и редактором журнала *Spirited Table*, в котором вы найдете советы по образу жизни и организации досуга на все сезоны, новости из мира эпикурейства и рецепты.





Пикантный чили с черной фасолью

Это один из моих любимых вариантов чили. Этот чили с черной фасолью создает уютную атмосферу и очень прост в приготовлении. Он содержит большое количество пикантных специй и имеет достаточную степень остроты. Нарезьте, смешайте, тушите — и готово!

Ингредиенты

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 4 зубчика чеснока, измельченных
- 680 г фарша из индейки (можно использовать говяжий, куриный или свиной фарш)
- 85 г томатной пасты
- 2 банки (≈ 450 г) черной фасоли, жидкость слить
- 2 чашки куриного бульона или янтарного пива с приятным вкусом (я использую белый эль)
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 столовая ложка порошка чили анчо
- 1 чайная ложка кайенского перца
- 1 чайная ложка орегано
- 1 чайная ложка тмина
- соль и перец, по вкусу
- острый соус, по вкусу
- подавать с рассыпчатым белым сыром (например, сыр котиха), острыми хлопьями чили, измельченным красным луком, измельченной свежей петрушкой, нарезанным халапеньо или дольками лимона или лайма

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте масло в большой кастрюле и добавьте халапеньо и лук. Обжаривайте их в течение примерно 5 минут или пока они не станут мягкими.
2. Добавьте чеснок и готовьте еще минуту, пока чеснок не станет ароматным.
3. Добавьте фарш из индейки и разбейте его на кусочки деревянной ложкой. Готовьте до тех пор, пока индейка не будет полностью прожарена, около 5 минут.
4. Добавьте томатную пасту и готовьте еще 1 минуту.
5. Добавьте фасоль, куриный бульон (или пиво) и все приправы, а также острый соус по вкусу. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и тушите не менее 30 минут. Можно оставить на 1 час, чтобы вкус еще больше раскрылся.
6. Подавайте с желаемыми вкусовыми дополнениями!

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



МАЙКЛ ХАЛТКВИСТ,
Хантерсвилль, Северная Каролина

Майк Халтквист — автор книг «Острая поваренная книга» (*The Spicy Dehydrator Cookbook*) и «Поваренная книга для любителей острой пищи» (*The Spicy Food Lovers' Cookbook*). Другие его работы можно найти в популярном кулинарном блоге *Chili Pepper Madness* (www.chilipeppermadness.com).
Соцсети: @chilipeppermadness

Чили с филейной частью и черной фасолью

1 8 30



Этот рецепт был написан однажды вечером, когда я захотел приготовить чили, но у меня не было ни мясного фарша, ни красной фасоли. Я использовал отборную филейную часть, черную фасоль и импровизированную смесь специй. Одно удовольствие есть этот чили в прохладный вечер или осенью за просмотром футбола.

Ингредиенты

- ½ чашки оливкового масла
- 900 г филейной части без кости, нарезанной кубиками размером 13 мм
- 2 чашки желтого лука, измельченного
- 2 столовые ложки чеснока, рубленого
- 5 свежих халапеньо, очищенных от семян и мелко нарезанных (наденьте резиновые перчатки)
- ½ чашки маса харина (смесь кукурузной муки для тортильи)
- ½ чашки плюс 1 чайная ложка порошка чили
- ½ чайной ложки кайенского перца
- ½ чайной ложки молотого тмина
- ½ чайной ложки белого перца
- 2 чайные ложки соли
- 1 чашка сухого красного вина
- 4 чашки говяжьего бульона
- 2 чашки вареной черной фасоли, промытой и высушенной, если она консервированная
- 400 г банка мелко нарезанных помидоров
- подавать с тертым мягким сыром чеддер, рубленым красным луком и кинзой

Пошаговый рецепт

1. В тяжелом казане нагрейте масло на умеренно сильном огне, пока оно не станет горячим, но не дымящимся. Обжарьте филейную часть небольшими объемами, перекладывая ее ложкой по мере обжаривания в миску.
2. В оставшемся в казане жире обжарьте желтый лук, чеснок и халапеньо на умеренном огне, помешивая, до размягчения лука.
3. Добавьте маса харину, порошок чили, кайенский перец, тмин, белый перец, соль и вино. Готовьте смесь, помешивая, в течение 5 минут.
4. Добавьте бульон и филейную часть и тушите, не закрывая крышкой, периодически помешивая, в течение 45 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким.
5. Добавьте фасоль и нарезанные кубиками помидоры. Тушите еще 20–30 минут.
6. Подавайте чили с сыром чеддер, красным луком и кинзой.

ГАЙ БАУЭР, Вичита, Канзас

Гай Бауэр — отставной летчик-истребитель ВВС и отставной капитан самолета *Airbus A300* компании *FedEx*. В силу своей профессии он много лет жил, путешествовал, готовил и ел в Европейских странах. С тех пор как Гай начал работать в ресторане своих родителей в Майами, он стал настоящим приверженцем хорошей еды и вина, а также поваром-любителем. С 1991 года он является ведущим и продюсером радиопередачи *The Good Life* на радиостанции *KNSS*, преподавателем винного дела, международным судьей по винам и сомелье первого уровня в Суде мастеров-сомелье. Гай наслаждается жизнью и каждую субботу рекламирует разную еду, вино и развлечения в своей радиопередаче. Сайт радиопередачи: www.goodlifeguy.com Соцсети: @goodlifeguy



Чили по-домашнему

Для чили по-домашнему обязательным условием является наличие фасоли, а дальше — все, что душе угодно!

Любое мясо в любом виде, любое сочетание овощей, любые специи, — берите все, что нравится. На то это и «чили по-домашнему». Можете даже добавить морепродукты!

Рецепты

🍴 Чили от Джорджа Лулоса	186
🍴 Чили с помидорами в долговарке	187
🍴 Чили «Магический порошок»	188
🍴 Любимый чили моих детей	190
🍴 Чили «Сезон охоты»	191
🍴 Чили Bad-Mamma-Jamma от Ханны Дашер	192
🍴 Чили со стейком из лопатки	194
🍴 Итальянский чили	196
🍴 Чили с фермы Кэти Таймер	197







Чили от Джорджа Лулоса

В 1948 году Джордж Лулос сменил своего отца, грека по национальности, на посту владельца и управляющего ресторана *Liberty Lunch* в небольшом городке Бакхэннон (Западная Вирджиния). Люди преодолевали тысячи километров, чтобы насладиться его блюдами, особенно секретным рецептом греческого чили и домашними пирогами. Джордж был весьма своеобразным персонажем со своими особыми шутками и пылкостью. Его дети и внуки (в том числе и я!) и по сей день готовят чили именно по этому рецепту.

Ингредиенты

- 2 белых луковицы
- 3 столовые ложки сливочного масла или 2 столовые ложки растительного масла
- 900 г 73 %-го постного говяжьего фарша
- 2 банки (≈ 425 г) томатной пасты
- 340–440 мл воды
- 6–8 зубчиков чеснока, нарезанных кубиками (или столько, сколько душа пожелает)
- 2 банки (≈ 425 г) томатного соуса
- ½–1 чашки томатного сока или воды
- 2–3 столовые ложки порошка чили
- 2 столовые ложки орегано
- 2 столовые ложки петрушки
- 1 столовая ложка паприки
- ½ чайной ложки душистого перца
- 1 чайная ложка соли с приправами
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. В большой кастрюле или жаровне обжарьте в сливочном масле (или растительном масле) нарезанный лук до мягкости.
2. Добавьте говяжий фарш и обжаривайте, пока он не станет коричневого цвета. Жир не сливайте — он придаст вкус чили в процессе приготовления.
3. Добавьте томатную пасту, воду и чеснок. Готовьте на среднем или умеренном огне в течение 1 часа.
4. Добавьте томатный соус и сок (или воду). Добавьте все оставшиеся специи. Готовьте на медленном огне в течение 4–5 часов.
5. Когда чили будет готов, снимите лишний жир.

ПОСМОТРИТЕ,
КАК ПРИГОТОВИТЬ
ЭТОТ ЧИЛИ



НАТАЛИ УЭЛЧЕЛ,
Коралвилл, Айова

Натали Уэлчел — повар-любитель и кулинарный блогер, которая также работает учителем специального образования в детском саду. Натали готовит с детства, но по-настоящему начала осваивать кухню в 2009 году. Ей очень дороги рецепты ее бабушки, которого она не застала. Ей было пять лет, когда он ушел из жизни. Натали надеется, что и другие смогут насладиться его рецептом чили, который так нравился его клиентам.

Сайт: www.livinginmidwest.com
Соцсети: @Livinginmidwest

Чили с помидорами в долговарке

Я готовлю по этому рецепту для своей семьи столько, сколько себя помню. Это блюдо является неотъемлемой частью наших посиделок и крупных мероприятий, таких как дни матчей. Я люблю делать его осенью и зимой, так как он очень прост в приготовлении —закидываешь все в долговарку, и готово. Кто не любит простоту?



Ингредиенты

- 1,4 кг постного говяжьего фарша
- 790 г тушеных помидоров
- 2 банки (≈ 450 г) темно-красной фасоли
- 2 банки (≈ 450 г) светло-красной фасоли
- 1 фиолетовая луковица, нарезанная
- 340 г колец острого желтого перуанского чили (добавьте больше, если хотите придать блюду больше остроты)
- 2 пачки острой приправы для чили (или мягкой, если боитесь сделать слишком остро!)
- подавайте с кубиками сыра чеддер

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте говяжий фарш в большой сковороде и слейте жир.
2. Смешайте все ингредиенты в большой долговарке. Не сливайте жидкость из всех ингредиентов. Перемешайте все, чтобы получить однородную смесь.
3. Тушите на медленном огне около 3–4 часов, в зависимости от мощности вашей долговарки.
4. После того как чили будет полностью готов, добавьте несколько кубиков сыра чеддер и наслаждайтесь!

ДОН МАКАЛЕКСАНДР, Маунт Эйри, Северная Каролина

Свободное время Дон проводит в путешествиях и работе над своими блогами www.CheapIsTheNewClassy.com и www.EatPlayRock.com. Дон со своей дочерью Эмбер так много раз пересмотрели сериал «Офис», что можно сбиться со счета. Они любят использовать разные цитаты из сериала в разговорах с людьми, чтобы посмотреть, кто их поймет. Это отличный способ завязать разговор. Если часто использовать этот метод, то так можно найти друга по интересам. Дон живет в штате Северная Каролина со своим парнем Кенни, собаками Дейзи и Марли и котом Ти-Джеем, где она терпеливо ждет, когда получит приз за «Лучший чили».

Соцсети: @cheapis thenewclassy, @thenewclassy





Чили «Магический порошок»*

Я начала готовить чили для поединков в 1982 году вместе со своим отцом Дэном Эдмонсоном и сестрой Лизой Эдмонсон Стоун. В 2021 году, после нескольких лет работы над совершенствованием рецепта, я стала победительницей чемпионата мира по приготовлению чили по-домашнему от Международного общества чили, обойдя более 100 участников. Некоторые утверждают, что в настоящий техасский чили никогда не добавляют фасоль: мол, это противозаконно. Однако эта девушка из Техаса осмелилась использовать фасоль на чемпионате в своем чили по-домашнему. Можно сказать, что это действительно смелый и необычный техасский чили, который нарушает закон.

Ингредиенты

Для чили:

- 900 г 80 %-го постного фарша из лопаточной части говядины
- 2 столовые ложки рапсового масла
- 430 мл говяжьего бульона
- 430 мл куриного бульона
- 230 г томатного соуса
- 2 банки (≈ 450 г) красной фасоли, жидкость слить
- Острый соус, по вкусу
- Соль, по вкусу

Для первой смеси специй:

- 2 чайные ложки лукового порошка
- 1½ чайной ложки чесночного порошка

- 1 столовая ложка сухого говяжьего бульона
- 1 столовая ложка сухого куриного бульона
- 2 столовые ложки порошка чили
- 2 чайные ложки порошка чили
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- ¼ чайной ложки черного перца Теличерри

Для второй смеси специй:

- 1 столовая ложка порошка чили
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1½ столовой ложки тмина
- ½ чайной ложки гранулированного чеснока
- ¼ чайной ложки коричневого сахара
- 1 пакетик приправы *Sazón Goya* или аналогичной приправы

Пошаговый рецепт

1. В 3- или 4-литровой кастрюле слегка обжарьте фарш в рапсовом масле. В процессе обжаривания кладите мясо в кастрюлю большими кусками. Слейте жир и отложите мясо в сторону.
2. Очистите кастрюлю и добавьте в нее куски мяса. Добавьте говяжий и куриный бульоны. Тушите на слабом кипении в течение 45 минут.
3. Выньте мясо и отцедите жир из бульона. Добавьте процеженный бульон и кусочки мяса обратно в кастрюлю. Добавьте томатный соус и первую смесь специй. Готовьте на средне-слабом огне около 30 минут, стараясь не раздавить мясо.
4. По истечении 30 минут выключите огонь. Нарежьте мясо кусочками или используйте толкушку для картофеля, чтобы разбить мясо примерно до размера кончика пальца.
5. Включите слабый огонь и добавьте вторую смесь специй и красную фасоль. Тушите на слабом огне около 20 минут.
6. Перед подачей на стол добавьте 3 капли острого соуса, соль по вкусу и, если нужно, еще кайенского перца для остроты.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

- 2021 — Чемпионат мира по приготовлению чили по-домашнему от Международного общества чили.
 2018 — Региональный чемпионат штата Луизиана по приготовлению чили по-домашнему от Международного общества чили.
 2016 — Чемпионат штата Оклахома по приготовлению чили от Международного общества любителей чили.



**ДАЙАН ЛЬЮИС,
Берне, Техас**

Можно сказать, что Дайан «рождена, чтобы готовить чили». Она с сестрами начала участвовать в соревнованиях по приготовлению чили в 2007 году, чтобы почтить память своего отца, Ричарда «Дэна» Эдмонсона. Дэн был удостоен чести готовить в 1983 году на Международном чемпионате по приготовлению чили в Терлингва, но по трагической случайности не смог на нем присутствовать. Дайан с сестрами Лизой, Терри и Элейн неоднократно побеждали в кулинарных поединках, в том числе в международном чемпионате по приготовлению чили в Терлингва, штат Техас. Победа Дайаны в сентябре 2021 года принесла ей престижный титул Чемпион мира по приготовлению чили по-домашнему от Международного общества чили в Миртл-Бич, Южная Каролина. Дайан, ее семья и друзья продолжают готовить на соревнованиях. Живя за пределами Берне, она вместе с мужем Патриком наслаждаются природой, рыбачат на побережье и проводят время со своими тремя детьми и шестью внуками.

Соцсети: @dianneedmonsonlewis



Любимый чили моих детей

Мы любим готовить этот чили прямо перед тем, как отправиться в поход на выходные. Всегда так приятно взять с собой сытную и сбалансированную еду, которая уже готова к употреблению, когда мы прибываем в лагерь. Нам нравится есть этот чили с чипсами или хот-догами. Этот рецепт отлично подходит для семейного обеда, поскольку он не слишком острый, зато очень вкусный.

Ингредиенты

- половина 1 луковицы, измельченная
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 450 г свиного фарша
- 2 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка тмина
- ½ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки перца
- 425 г красной фасоли, жидкость слить
- 425 г белой фасоли, жидкость слить
- 910 г измельченных помидоров

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте лук на оливковом масле до полупрозрачности около 3 минут.
2. Добавьте фарш и приправы и готовьте в течение 12 минут.
3. Добавьте остальные ингредиенты (фасоль и помидоры) и тушите в течение 20 минут.



БРИ ГРАЙКОВСКИ, Сан-Диего, Калифорния

Брианна Грайковски — основательница *BriGeeski.Inc.* — блога, посвященного еде, и онлайн-медиаагентства. В блоге Бри рассказывает о повседневных рецептах, приключениях, путешествиях и дизайне. Бри победила в конкурсе по приготовлению тако *Next Top Taco* от ресторана *Puesto*, и ее рецепт тако стал специальным блюдом в меню ресторана. Бри — повар-любитель, которая училась, наблюдая, как готовит ее семья, и пробуя блюда из местных ресторанов. Она написала свою первую книгу «Готовим с детьми» (*Cooking With Kids*), чтобы научить своих детей готовить и помочь другим семьям собираться вместе на кухне! Сайт: www.BriGreeski.com Соцсети: @BriGeeski

Чили «Сезон охоты»

О происхождении чили ходит много споров, но идея использования дичи в качестве основного ингредиента, как предложено в этом рецепте, возникла в женском монастыре в Техасе еще в 1800-х годах. С таким количеством охотников здесь, в штате болот (Луизиана), нет лучшего блюда, чем это, чтобы освободить морозильную камеру от прошлогодней добычи перед предстоящим сезоном охоты.



Ингредиенты

- ½ чашки растительного масла
- 450 г утиной грудки, нарезанной кубиками
- 450 г оленины, нарезанной кубиками
- 2 чашки лука, нарезанного кубиками
- 1 чашка сельдерея, нарезанного кубиками
- ½ чашки зеленого болгарского перца, нарезанного кубиками
- ½ чашки красного болгарского перца, нарезанного кубиками
- ½ чашки желтого болгарского перца, нарезанного кубиками
- 2 столовые ложки чеснока, измельченного
- 2 столовые ложки халапеньо, нарезанных кубиками
- 450 г банка фасоли пинто
- 690 г банки томатного соуса
- 2 чашки куриного бульона
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 чайная ложка молотого тмина
- соль и черный перец, по вкусу
- гранулированный чеснок, по вкусу
- подавать с кукурузным хлебом

Пошаговый рецепт

1. В большой жаровне разогрейте растительное масло на умеренном огне. Добавьте утиную грудку и оленину и обжаривайте в течение 20 минут, часто помешивая, чтобы выделился сок.
2. Добавьте лук, сельдерей, болгарский перец, измельченный чеснок и халапеньо. Готовьте в течение 3–5 минут или пока овощи не станут мягкими, периодически помешивая.
3. Добавьте фасоль пинто, томатный соус и куриный бульон, перемешивая. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь.
4. Добавьте порошок чили и тмин. Готовьте примерно 1 час или до тех пор, пока утка и оленина не станут мягкими, периодически помешивая.
5. Приправьте по вкусу солью, черным перцем и гранулированным чесноком.
6. Разлейте по суповым тарелкам и подавайте горячим со свежим кукурузным хлебом.

ШЕФ-ПОВАР ДЖОН ФОЛС, Новый Орлеан, Луизиана

Шеф-повар Джон Фолс, кулинарный посол Луизианы в мире, гордится тем, что делится своей страстью к традиционной кухне Луизианы. Будучи предпринимателем, он имеет широкий круг интересов: от работы ресторатором до писательства и преподавания. Среди его национальных и международных достижений — звание лучшего ресторатора года в Луизиане, лучшего шеф-повара года в стране и другие. Джон — автор десяти кулинарных книг, а его поваренная книга об овощах *Can You Dig It* получила премию *Benny Award* в номинации «Лучшая кулинарная книга». Фолс ведет кулинарное шоу *A Taste of Louisiana* на национальном телеканале *PBS*. Недавно он был включен в Зал кулинарной славы Американской академии шеф-поваров, а Кулинарный институт имени шеф-повара Джона Фолса при Государственном университете Николлса назван в его честь.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Предсмертные слова генерала Кита Карсона были следующими: «Вот бы у меня было время еще на одну порцию чили».



Чили Bad-Mamma-Jamma от Ханны Дашер

Мои подписчики в соцсетях рассказывают, что с этим рецептом они выигрывают поединки по приготовлению чили. Честно говоря, я просто добавляю все, что есть, на свой вкус... В общем, если у вас остаются неиспользованные продукты, этот рецепт вам пригодится.

Ингредиенты

- 450 г фарша из лопаточной части говядины
- 450 г свиного фарша (можно острого)
- 1 средняя луковица, нарезанная
- 2 халапеньо, нарезанные и очищенные от семян
- 790 г мелко нарезанных помидоров
- 790 г измельченных помидоров
- 120 мл любого светлого пива
- 170 г томатной пасты
- 790 г черной фасоли, жидкость слить
- 425 г острой красной фасоли
- 2 столовые ложки желтой горчицы
- 2–3 столовые ложки порошка чили
- 6 щепоток тмина
- ¼ чайной ложки чесночного порошка
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- 2–3 столовые ложки коричневого сахара
- 1 столовая ложка соли
- ¼ чашки картофельных хлопьев быстрого приготовления
- подавать со сметаной, сыром и хашбрауном

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо в 7–8-литровой кастрюле. Отложите его на бумажное полотенце.
2. На среднем огне обжарьте в мясном жире лук и халапеньо до готовности.
3. Добавьте мясо, помидоры и специи. Промойте банку с измельченными помидорами пивом и добавьте пиво в кастрюлю, а также томатную пасту, фасоль и горчицу. Хорошо перемешайте. Накройте крышкой и тушите на среднем огне в течение 20–30 минут (при желании можно тушить дольше).
4. Когда чили будет готов к подаче, загустите его картофельными хлопьями быстрого приготовления. Сверху положите сметану и сыр (хотя это и необязательно!). Я еще добавляю сверху хашбраун.

ХАННА ДАШЕР, Нэшвилл, Теннесси

Ханна Дашер быстро стала известной благодаря своим популярным роликам на TikTok *Stand By Your Pan*, которые представляют собой кулинарное шоу, наполненное музыкой в стиле кантри. Дашер, исполнительница и автор песен из Нэшвилла, говорит, что ее видео обрели настоящую славу во время карантина. Она покорила аудиторию по всей стране, выступая на разогреве у таких звезд, как Хэнк Уильямс-младший, группа Lynyrd Skynyrd и Роба Макинтайра.
Соцсети: @hannahdasher,
@hannahdamndasher





Чили со стейком из лопатки

Вот чили, который я готовлю за просмотром матчей плей-офф. Он не особенно острый. Обычно я использую жаркое из лопатки, но если у вас есть больше времени, можно использовать грудинку. В основе чили лежат две специи: тмин и кориандр. Используйте свежие цельные специи, а не молотые. Не пренебрегайте этим советом — оно того стоит.

Ингредиенты

- 450 г стейка из лопаточной части говядины
- Любое масло для жарки
- 1 большая желтая луковица, нарезанная
- 2 зубчика чеснока, пропущенных через пресс для чеснока
- 400 г измельченных помидоров
- 2 банки (≈ 400 г) фасоли пинто
- 3–5 чашек говяжьего или куриного бульона
- 1 большой сушеный чили анчо
- 1 большой сушеный чили Нью-Мексико
- 1 столовая ложка свежих цельных семян тмина
- 1 чайная ложка свежих целых семян кориандра
- 1 столовая ложка орегано
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- 1 столовая ложка кукурузной муки
- подавать со сметаной, сыром чеддер, кинзой и крекерами

Пошаговый рецепт

1. Бросьте стейк в сугроб примерно на 30 минут, когда на улице 0 градусов по Фаренгейту. Если вы живете не в Миннесоте, как я, положите стейк в морозильную камеру. Это облегчит нарезку мяса на мелкие кубики. Нарезьте мясо кубиками размером 20 мм.
2. В большой кастрюле обжарьте мясо в масле до коричневого цвета. Я использую масло с высокой температурой дымления от *Eniva*, в состав которого входят масла авокадо и сафлора. Растительное или рапсовое масло тоже подойдут.
3. Отложите мясо в сторону. При необходимости добавьте в кастрюлю еще масла, затем добавьте и обжарьте нарезанный лук. Поскребите дно, чтобы убрать остатки после обжаривания мяса. Через несколько минут добавьте чеснок. Чеснок готовится быстрее лука, и подгоревший чеснок еще никому пользы не приносил.
4. Добавьте в кастрюлю говядину, помидоры и фасоль, а также 3 чашки говяжьего бульона (подойдет и куриный бульон). Держите смесь на слабо-среднем огне, пока вы будете заниматься перцами чили и специями.
5. Выберите перцы чили; я использую чили длиной около 100 мм и шириной 25 мм. Удалите семена и верхушки чили, затем нарежьте их на мелкие кусочки. Положите на разогретую сковороду и постоянно переворачивайте их, пока они не начнут дымиться — это займет всего несколько минут. Затем измельчите чили в кухонном комбайне.
6. Добавьте измельченные чили в кастрюлю. Если вы хотите сделать чили более острым, добавьте семена чили, которые вы удалили ранее.
7. Далее необходимо заняться специями. Для тмина и кориандра используйте самые свежие целые специи, которые у вас есть, а не предварительно измельченные. Поджарьте их на разогретой сковороде, пока они не начнут дымиться, затем измельчите их с помощью ступки и пестика или поместите в кухонный комбайн и перемешивайте, пока они полностью не измельчатся.
8. Добавьте в чили тмин и кориандр. Также добавьте орегано и отмеренное количество кайенского перца. Никогда не сыпьте кайенский перец «на глаз» — потом будет трудно исправить слишком сильную остроту.
9. Тушите чили несколько часов, помешивая и добавляя говяжий бульон, если требуется более жидкая консистенция. Чтобы чили загустел, добавьте кукурузную муку.
10. Подавайте со сметаной, сыром чеддер, кинзой и крекерами.



**РОСС БОУЭН,
Тейлорс, Южная Каролина**

Первый опыт приготовления на гриле у Росса Боуэна был в возрасте шести лет в своем родном штате Южная Каролина. Спустя годы он создал команду *Two Little Pigs BBQ* и участвовал в соревнованиях на национальном и международном уровнях, завоевав множество наград, включая чемпионат штата Миннесота. По профессии он актуарий, поэтому всегда применяет аналитический подход, говоря, что лучше отменно готовить всего несколько блюд, чем быть посредственным во многих. Этот рецепт был предоставлен Синтией Саттер, основательницей и редактором журнала *Spirited Table*, в котором вы найдете советы по образу жизни и организации досуга на все сезоны, новости из мира эпикурейства и рецепты.

1 15



Итальянский чили

В этом итальянском чили так много уникальных ингредиентов, которые делают его необыкновенно сытным и вкусным. В зимние месяцы пандемии я устраивала прогулки с друзьями по замерзшему ручью за моим домом. После энергичных физических упражнений на прохладном свежем воздухе мы собирались вокруг костра и наслаждались миской дымящегося итальянского чили (он разогревался в долговарке с длинным удлинителем, так что все было на открытом воздухе).

Ингредиенты

- 230 г не острых итальянских колбасок сальсичча
- 230 г острой итальянских колбасок сальсичча
- 450 г говяжьего фарша
- 2 чашки репчатого лука, нарезанного ломтиками
- 2 чашки красного болгарского перца, нарезанного ломтиками
- 2 чашки зеленого болгарского перца, нарезанного ломтиками
- 5 зубчиков чеснока, мелко нарезанных
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 2 чашки белокочанной капусты, нашинкованной
- 425 г красной фасоли, жидкость слить и промыть
- 2 банки (≈ 425 г) нарезанных кубиками помидоров
- 280 г нарезанных кубиками помидоров и зеленого чили
- 425 г фасоли каннеллини, жидкость слить, фасоль промыть и слегка растереть в пюре
- 1 столовая ложка порошка чили (или больше, по желанию)
- 3 столовые ложки свежей петрушки, измельченной (отдельными дозами; 1 столовую ложку оставить для посыпки блюда)
- 2 столовые ложки сушеного орегано
- 1 чайная ложка соли или по вкусу
- 1 столовая ложка соуса песто с базиликом
- 1 лавровый лист
- подавать с тертым сыром Пекорино

Пошаговый рецепт

1. В большой жаровне обжарить колбаски и говяжий фарш. Выложите мясо на бумажные полотенца.
2. В той же кастрюле обжарьте лук и болгарский перец в течение 8 минут.
3. Добавьте чеснок и готовьте 2 минуты, постоянно помешивая.
4. Добавьте томатную пасту и продолжайте готовить, помешивая, еще 1–2 минуты.
5. Добавьте обжаренное мясо, капусту, красную фасоль и все три банки помидоров.
6. Добавьте фасоль каннеллини и все оставшиеся приправы и перемешайте. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь и тушите, не закрывая крышкой, около 45 минут, периодически помешивая.
7. Перед подачей уберите лавровый лист. Посыпьте каждую порцию сыром.



ВИКИ БРАНСВОЛД,
Эдина, Миннесота

Вики — самопровозглашенный гурман, законодательница вкуса на сайте *Spirited Table*, а также церковно-служительница. Она занималась организацией концертных приемов, официальных ужинов и фуршетов. Вики также участвует в нескольких советах директоров, играет в гольф, катается на велосипеде, посещает книжный клуб и еженедельно играет в бридж и маджонг. Этот рецепт был предоставлен Синтией Саттер, основательницей и редактором журнала *Spirited Table*, в котором вы найдете советы по образу жизни и организации досуга на все сезоны, новости из мира эпикурейства и рецепты.

Чили с фермы Кэти Таймер*

Это блюдо отлично подходит для вечеринок или больших праздников! Оно готовится из простых ингредиентов, которые можно смешать и получить вкусное блюдо быстрого приготовления, которое утолит голод каждого.



Ингредиенты

- 900 г говядины
- 900 г свинины
- 450 г вареного бекона, нарезанного кубиками
- 8 банок (≈ 865 г) красной фасоли, острой и средне-острой
- 4 банки (≈ 280 г) нарезанных кубиками помидоров с зеленым чили
- 790 г помидоров, нарезанных кубиками
- 170 г томатной пасты
- 2 столовые ложки вустерского соуса
- 2 столовые ложки острого соуса
- 2 стебля лука-шалота, нарезанных
- 4 красных и зеленых болгарских перца, нарезанных
- 6 халапеньо, измельченных
- 2 столовые ложки тмина
- ¼ чашки порошка чили
- 1 столовая ложка соли
- 1 столовая ложка перца
- 1 столовая ложка кайенского перца
- 1 столовая ложка паприки
- 1 столовая ложка чесночного порошка
- 1 столовая ложка сушеного орегано
- 1 столовая ложка базилика
- 470 мл кленового сиропа

Пошаговый рецепт

1. Приготовьте говяжий и свиной фарш в жаровне для индейки.
2. Добавьте бекон, всю фасоль, нарезанные кубиками помидоры с зеленым чили, остальные помидоры, томатную пасту, вустерский соус и острый соус. Также добавьте нарезанные овощи. В конце добавьте все специи.
3. Хорошо перемешайте, затем тушите в течение 1 часа.
4. Через 1 час добавьте кленовый сироп и тушите еще 1 час.

КЭТИ ТАЙМЕР, Фаулервилль, Мичиган

Кэти — коренная жительница штата Мичиган, и любовь к кулинарии и кулинарным поединкам она унаследовала от своей мамы. Кэти родилась и выросла в Лансинге, училась в Мичиганском государственном университете, где получила степень бакалавра по английскому языку. Кэти долгое время была сотрудником правительства штата Мичиган, а в настоящее время работает аналитиком в специальной программе обеспечения дополнительного питания для женщин и детей грудного возраста и с удовольствием тестирует новые рецепты чили на своих ничего не подозревающих коллегах. Этот рецепт чили, на совершенствование которого ушли годы, неизменно занимает первое место на местных соревнованиях по приготовлению чили. Кэти живет на ферме в Фаулервилле со своим мужем и двумя дочками. Загляните на их сайт: www.TimerFarms.com.

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2016 — кулинарный поединок по приготовлению чили от Розмари Мотц.

2017, 2018, 2019, 2020 — кулинарный поединок по приготовлению чили, организованный церковью Святой Агнессы.

2017 — победа в номинации «Выбор судей» на поединке в Деревне Фаулервилль и «Лучшая компания/организация» (2018).







Иной взгляд на ЧИЛИ: ЧИЛИ и ХОТ-ДОГ, НАЧОС, КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ...

Чили — это не только самостоятельное блюдо. Добавив его в начос, хот-доги и многие другие блюда, вы выведете их на совершенно новый уровень!

Рецепты

Чили с соевой чоризо и жареным картофелем	200
Лучший соус чили для хот-догов	201
Чили с вафлей из кукурузной муки	202
Сладко-соленый чили с начос за 15 минут	204
Мексиканский гуляш в долговарке	205
Чили, вдохновленный Dr Pepper	206
Чили с запеканкой из макарон	207
Чили для хот-догов	208
Чили-хот-дог с копчеными сардельками, пивом и сыром	209

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Томатная паста дает более насыщенный и богатый вкус, поэтому добавьте несколько столовых ложек пасты вместе со специями. Она также очень помогает, если у вас мало времени, но вы хотите получить вкус, как при приготовлении на медленном огне.



Чили с соевой чоризо и жареным картофелем*

Раньше я была владельцем известной в Южной Калифорнии передвижной закусочной. Одним из самых популярных наших блюд был этот чили. Соевая чоризо, несмотря на свое название, обладает прекрасным вкусом настоящей колбасы чоризо, и на ее приготовление уходит совсем немного времени. Это блюдо нравится всем и, как оказалось, является вегетарианским. Клиенты иногда чувствовали себя обманутыми, когда узнавали, что блюдо не содержит мяса.

Ингредиенты

- 450 г соевой чоризо
- 1 луковица, мелко нарезанная кубиками
- 1 чайная ложка молотого тмина
- 1 чайная ложка соли
- ¼ чайной ложки молотого черного перца
- ¼ чайной ложки порошка чили
- 1 чашка бульона или воды
- 400 г черной фасоли
- 400 г фасоли пинто
- 450 г жареного картофеля или свежего картофеля, нарезанного соломкой
- 1 столовая ложка кинзы
- 1 чашка мелко нашинкованного сыра Монтерей Джек или чеддер

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте сковороду с тяжелым дном до умеренной температуры. Добавьте соевую чоризо и нарезанный кубиками лук. Обжаривайте, помешивая, в течение 1 минуты.
2. Добавьте все сухие специи и немного убавьте огонь. Готовьте 1 минуту, слегка помешивая.
3. Добавьте бульон или воду, черную фасоль и фасоль пинто. Доведите до кипения в течение 10 минут.
4. Попробуйте на вкус и по желанию добавьте больше соли или перца.
5. Картофель обжарьте в мультипечи или во фритюре.
6. На обжаренный картофель фри выложите щедрую порцию чили.
7. Подавайте с кинзой и тертым сыром.



КАРИ РИЧ, Вакавилль, Калифорния

Шеф-повар Кари Рич начала свою карьеру на профессиональной кухне, следуя по стопам своего брата. После окончания кулинарной школы шеф-повар Рич оттачивала свое мастерство в лучших ресторанах Сан-Диего, штат Калифорния. Она продолжала карьеру профессионального шеф-повара на протяжении более 20 лет. После продажи своего успешного предприятия *Food Farm*, специализирующегося на мобильных точках быстрого питания, шеф-повар Кари продолжает работать в качестве консультанта по ресторанному бизнесу, а также пишет и изучает кулинарные статьи. Соцсети: @Chef_K_Rich_

*НАГРАДЫ ЗА РЕЦЕПТ ЧИЛИ

2008 — Награда «Лучший» на кулинарном поединке по приготовлению чили на ежегодном фестивале урожая (Сан-Диего, Калифорния).

Лучший соус чили для хот-догов

Этот домашний соус чили для хот-догов станет лучшим соусом, который вы когда-либо готовили. Еще в нем есть секретный ингредиент (измельченные сосиски для хот-догов), который делает блюдо совершенно бесподобным!



Ингредиенты

- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 луковица, измельченная
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 680 г говяжьего фарша
- 3 столовые ложки порошка чили
- 1 столовая ложка желтой горчицы
- 170 г томатной пасты
- 180 мл воды
- соль и перец, по вкусу
- 680 г сосисок для хот-догов из говядины без оболочки
- булочки для хот-догов

Пошаговый рецепт

1. Добавьте масло и лук в сковороду и обжарьте до мягкости.
2. Добавьте чеснок и обжаривайте еще минуту.
3. Добавьте говяжий фарш, порошок чили, горчицу, томатную пасту, воду, соль и перец. Перемешайте. Готовьте на среднем огне около 20–25 минут.
4. Уменьшите огонь и продолжайте готовить.
5. Пока смесь тушится, измельчите сосиски для хот-догов или мелко нарежьте их.
6. Добавьте одну упаковку сосисок в говяжий фарш и тушите еще 15 минут, чтобы все смешалось.
7. Подавайте поверх хот-догов.

ДЖЕННИФЕР СИКОРА, Калверт-Сити, Кентукки

Дженнифер Сикора — блогер, специализирующаяся на кулинарии и путешествиях и наслаждающаяся жизнью в западном Кентукки. Она целыми днями готовит вкусные блюда, чтобы разделить их со своими друзьями и семьей. Рецепты Дженнифер вдохновлены ее южным происхождением, где она узнала, что щепотка того и щепотка этого может сделать любое блюдо незабываемым. Когда Дженнифер не на кухне, она исследует и путешествует со своей семьей и двумя австралийскими овчарками.

Сайт: www.jenaroundtheworld.com
Соцсети: @JenniferSikora,
@JenAroundTheWorld





Чили с вафлей из кукурузной муки

Кто сказал, что чили нельзя есть на завтрак? Этот рецепт идеально подходит для всех ценителей завтраков и поздних завтраков! В моем доме он стал основным блюдом для позднего завтрака, поскольку это весьма необычный и забавный способ употребления чили. Приятного аппетита!

Ингредиенты

Для чили:

- 1 луковица, нарезанная средними кубиками
- 3–5 зубчиков чеснока, раздавленных и измельченных
- 450 г говяжьего фарша
- 1 столовая ложка чесночного порошка (или по вкусу)
- 1 столовая ложка лукового порошка (или по вкусу)
- 1 столовая ложка порошка чили (или по вкусу)
- соль и перец
- 425 г помидоров, нарезанных кубиками, или 1 большой помидор, нарезанный кубиками
- 170 г томатной пасты
- 425 г томатного соуса
- 3 банки (≈ 425 г) фасоли по выбору (например, красная фасоль, черная фасоль, фасоль чили)

- ½–1 чашки воды
- подавать со шнитт-луком, сметаной и тертым сыром чеддер (по желанию)

Для вафель из кукурузной муки:

- 1 чайная ложка сливочного масла
- 1 чашка кукурузной смеси
- 1 чашка муки
- 1 яйцо
- 1 столовая ложка разрыхлителя теста
- ¼ чашки растопленного сливочного масла
- 1 чайная ложка соли
- ½ чашки сахара (или другой подсластитель по выбору, например кленовый сироп или мед)
- 1 чашка молока
- 1–2 чашки кукурузы

Пошаговый рецепт

Для чили:

1. В большой кастрюле обжарьте лук и чеснок.
2. Добавьте говяжий фарш и приправьте всеми специями. Обжарьте до коричневого цвета.
3. Как только мясо станет коричневым, добавьте нарезанные кубиками помидоры, томатную пасту и томатный соус. Добавьте все банки с фасолью. Если смесь получилась слишком густой, добавьте ½–1 чашку воды.
4. Тушите в течение 1 часа или переложить в долговарку и тушите на медленном огне всю ночь или на сильном огне в течение 4 часов.
5. Подавайте на стол с кукурузными вафлями.

Для приготовления вафель из кукурузной смеси:

1. Предварительно разогрейте вафельницу. Когда вафельница нагреется, смажьте ее маслом.
2. Пока вафельница разогревается, смешайте все ингредиенты для вафель в большой миске.
3. Поместите тесто в вафельницу и закройте ее. Переверните вафли, когда загорится специальный индикатор.
4. Выньте вафлю по окончании приготовления. Дайте остыть в течение 5 минут.
5. Положите сверху чили, добавьте вкусовые дополнения и наслаждайтесь!



**ДЖУЛИЯ СИЛЬВА,
Шарлотт, Северная Каролина**

Джулия Сильва родилась и выросла на Филиппинах, где с раннего возраста познакомилась с различными кухнями и способами приготовления пищи. В разгар пандемии кулинария стала для нее своего рода терапией. Это не только принесло ей успокоение, но и зажгло в ней сильную любовь к этому делу. Затем Джулия решила завести свой кулинарный блог, чтобы поделиться с миром истоками своей культуры и любовью ко всему съестному. Она надеется вдохновить людей следовать своим истинным увлечениям и находить счастье внутри себя.
Соцсети: @julia.not.child



Сладко-соленый чили с начос за 15 минут

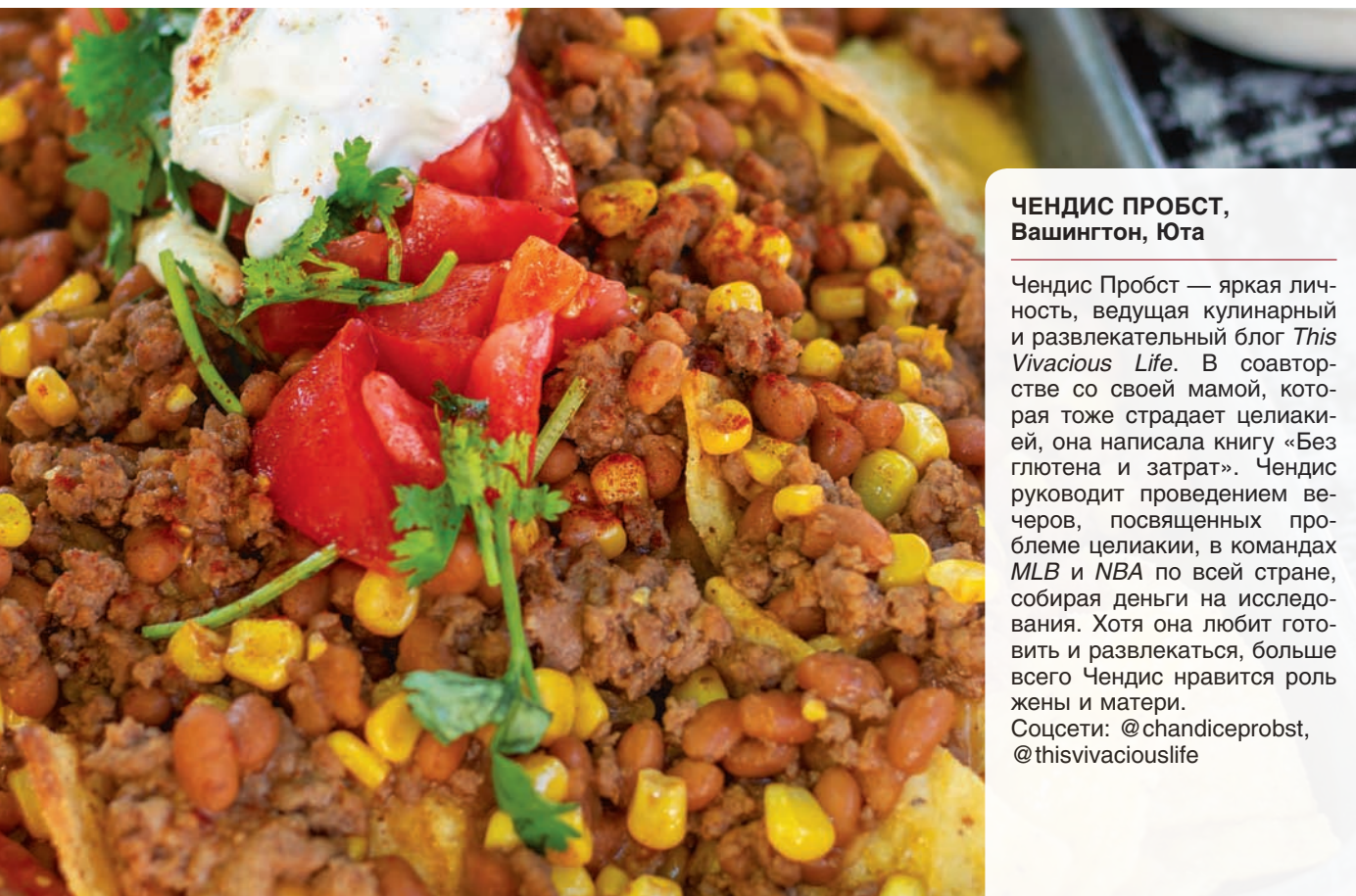
Я готовлю эти начос с запеченной фасолью уже почти 10 лет. Моя сестра Тера поделилась с нами этим рецептом много лет назад, и с тех пор я немного адаптировала его к своим вкусовым предпочтениям. Получилось так же вкусно, как и у нее! Я обожаю эту фасолево-мясную смесь на начос. Она слегка сладковатая благодаря красной фасоли, но соленая за счет говяжьего фарша. Иногда я даже не достаю тарелки — мы просто едим вместе за столом прямо из кастрюли.

Ингредиенты

- 450 г говяжьего фарша
- 790 г запеченной фасоли
- 425 г кукурузы, жидкость слить
- чипсы из тортильи без глютена
- 3 чашки тертого сыра чеддер
- 1 чайная ложка копченой паприки
- подавать со сметаной без глютена, соусом сальса, кинзой, нарезанными помидорами и копченой паприкой

Пошаговый рецепт

1. В сковороде обжарьте говяжий фарш. Добавьте паприку.
2. Пока говядина готовится, выложить кукурузные чипсы на противень. Посыпьте их большим количеством натертого сыра.
3. Когда говядина подрумянится, добавьте кукурузу и фасоль и перемешивайте до готовности.
4. Выложите смесь с фасолью и говядиной на чипсы и сыр и запекайте в духовке в течение 2 минут.
5. Сверху добавьте сметану без глютена, соус сальса, кинзу и свежие помидоры. По желанию можно посыпать копченой паприкой.



ЧЕНДИС ПРОБСТ, Вашингтон, Юта

Чендис Пробст — яркая личность, ведущая кулинарный и развлекательный блог *This Vivacious Life*. В соавторстве со своей мамой, которая тоже страдает целиакией, она написала книгу «Без глютена и затрат». Чендис руководит проведением вечеров, посвященных проблеме целиакии, в командах *MLB* и *NBA* по всей стране, собирая деньги на исследования. Хотя она любит готовить и развлекаться, больше всего Чендис нравится роль жены и матери.
Соцсети: @chandiceprobst, @thisvivaciouslife

Мексиканский гуляш в долговарке



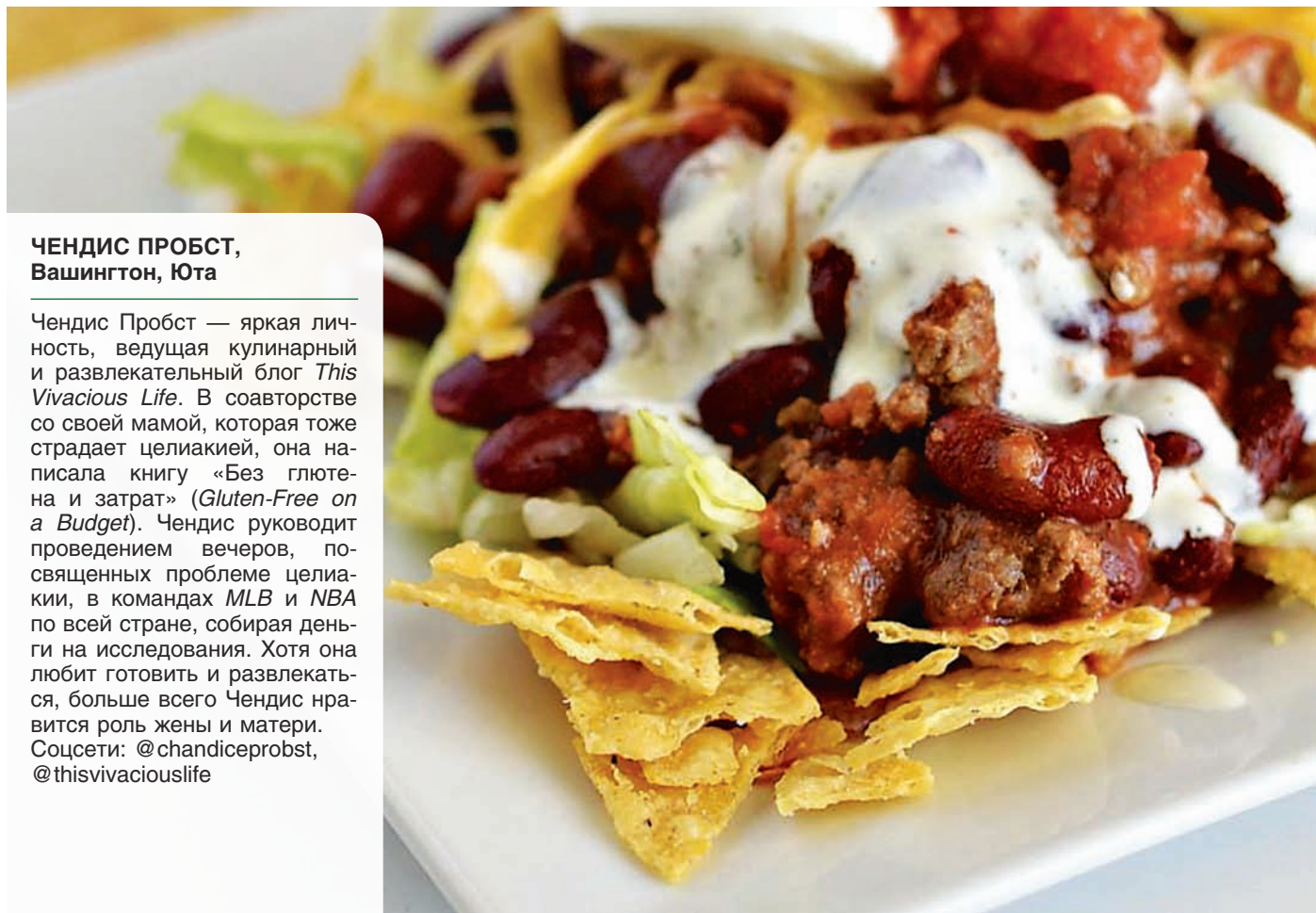
Я люблю готовить мексиканский гуляш, потому что это очень просто. Он напоминает мне о блюдах, которые готовила моя мама, когда я была маленькой. Мексиканский гуляш всегда был ее фирменным блюдом, но она использовала консервированный чили кон карне. Это было до того, как у нас обнаружили целиакию. Теперь, когда у меня непереносимость глютена и консервированных чили кон карне, мне пришлось творчески подойти к тому, как воссоздать это блюдо с помощью долговарки. Это блюдо — отличный способ использовать оставшийся после тако говяжий фарш, и на его приготовление потребуются всего 2 часа!

Ингредиенты

- 230 г говяжьего фарша, приготовленного
- 2 банки (≈ 440 г) красной фасоли, жидкость слить
- 425 г томатного соуса
- 425 г соуса сальса
- чипсы из тортильи без глютена
- салат-латук нашинкованный
- подавать со сметаной, дополнительным соусом сальса, тертым сыром чеддер, соусом ранч и соком лайма

Пошаговый рецепт

1. Поместите говядину, фасоль, томатный соус и соус сальса в долговарку. Готовьте на высокой мощности в течение 2–3 часов.
2. Разложите чипсы из тортильи по тарелкам, затем добавьте измельченный салат-латук. Сверху выложите чили.
3. Подавайте со сметаной, соусом сальса, сыром, свежим соком лайма и соусом ранч по желанию.



ЧЕНДИС ПРОБСТ, Вашингтон, Юта

Чендис Пробст — яркая личность, ведущая кулинарный и развлекательный блог *This Vivacious Life*. В соавторстве со своей мамой, которая тоже страдает целиакией, она написала книгу «Без глютена и затрат» (*Gluten-Free on a Budget*). Чендис руководит проведением вечеров, посвященных проблеме целиакии, в командах *MLB* и *NBA* по всей стране, собирая деньги на исследования. Хотя она любит готовить и развлекаться, больше всего Чендис нравятся роль жены и матери. Соцсети: @chandiceprobst, @thisvivaciouslife



Чили, вдохновленный *Dr Pepper*

Я написала этот рецепт, чтобы соединить две любимые вещи моей семьи: чили и напиток *Dr Pepper*. Это идеальный вариант для постоянно занятой семьи.

Ингредиенты

- 450 г постного говяжьего фарша
- 1 чашка лука, нарезанного кубиками
- ½ чашки красного болгарского перца, нарезанного кубиками
- 1 столовая ложка порошка чили
- 2 чайные ложки тмина
- ¾ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки орегано
- ¼ чайной ложки чесночного порошка
- 1 чашка куриного бульона
- 355 мл банка *Dr Pepper*
- 400 г запеченных томатов
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 чайная ложка вустерского соуса
- 425 г красной фасоли
- подавать со сметаной, красным луком и кинзой

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием на умеренном огне и добавьте говяжий фарш. Разбивайте говядину деревянной ложкой, пока она обжаривается, до полуготовности.
2. Добавьте лук и болгарский перец и продолжайте помешивать, пока овощи не станут мягкими. Слейте лишний жир.
3. Добавьте порошок чили, тмин, соль, орегано и чесночный порошок и готовьте еще 30 секунд.
4. Добавьте куриный бульон, *Dr Pepper*, помидоры, томатную пасту и вустерский соус. Хорошо перемешайте и тушите 20–30 минут или пока чили не приобретет желаемую густоту.
5. В конце добавьте красную фасоль.
6. Подавайте со сметаной, красным луком и кинзой.



САРА ЛУНДБЕРГ,
Портленд, Орегон

Сара Лундберг — автор кулинарных книг и основательница блога о стиле жизни *BudgetSavvyDiva.com*. Она жена и мать пятерых детей, любит готовить и возиться на кухне со своими двумя старшими детьми.

Соцсети: @thebudgetsavvydiva, @budgetsavvydiva

Чили с запеканкой из макарон

Если вам захотелось запеканки, но при этом вы очень любите чили, это рецепт для вас. Обязательно в конце добавьте сметану! Это самое любимое блюдо всей моей семьи.



Ингредиенты

- ½ столовой ложки рапсового или растительного масла
- 1 целая луковица, измельченная
- 450 г говяжьего фарша
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного перца
- 230 г макарон (я использую мелкие ракушки или рожки)
- 425 г томатного соуса
- 410 г нарезанных кубиками помидоров с зеленым чили
- 425 г красной или черной фасоли, промытой
- 1½ столовой ложки порошка чили
- 2 чайные ложки тмина
- 3 чайные ложки кайенского перца
- ¼ чашки воды
- 2 чашки тертого сыра чеддер
- ½ чашки сметаны
- 4 столовые ложки зеленого лука, измельченного

Пошаговый рецепт

1. Разогрейте духовку до 180 градусов. Слегка смажьте жиром противень размером 9 на 13 дюймов (20 на 30 см).
2. В большую сковороду добавьте масло и лук и обжаривайте в течение 5 минут.
3. Добавьте в сковороду говядину и готовьте до коричневого цвета.
4. Пока готовится говядина, в отдельной кастрюле отварите макароны. Когда макароны сварятся, слейте воду и отложите их в сторону.
5. Добавьте в сковороду томатный соус, нарезанные кубиками помидоры и зеленый чили, фасоль, соль, перец, порошок чили, тмин, кайенский перец и воду. Перемешайте и готовьте в течение 5 минут.
6. Добавьте в смесь макароны. Вылейте всю смесь на смазанный жиром противень. Посыпьте сыром. Запекайте в течение 20 минут.
7. Подавайте со сметаной и зеленым луком.



САРА ЛУНДБЕРГ,
Портленд, Орегон

Сара Лундберг — автор кулинарных книг и основательница блога о стиле жизни *BudgetSavvyDiva.com*. Она жена и мать пятерых детей, любит готовить и возиться на кухне со своими двумя старшими детьми.
Соцсети: @thebudgetsavvydiva, @budgetsavvydiva





ЧИЛИ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

Мой муж очаровал меня благодаря своему фирменному рецепту хот-догов с чили и сыром, но его чили был из банки. Я знала, что для того, чтобы наш союз был долговечным, нам нужно придумать что-то лучше. Этот терпкий, сладкий, острый чили идеально подходит для хот-догов, чизбургеров с чили, картофельных начос, — всего, что только можно представить! И на приготовление уходит всего чуть больше 30 минут.

Ингредиенты

- 600 г фарша из бедра говядины
- ½ чашки ледяной воды
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 средняя луковица, нарезанная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка кошерной соли
- 2 чайные ложки тмина
- 1 столовая ложка порошка чили
- 1 чайная ложка лукового порошка
- ½ чайной ложки кайенского перца (или больше, по вкусу)
- 1 чашка кетчупа
- 2 столовые ложки горчицы
- 1 чайная ложка вустерского соуса
- 1 чайная ложка яблочного уксуса

Пошаговый рецепт

1. Положите говяжий фарш в большую миску и залейте его ледяной водой. Перемешайте.
2. Разогрейте масло в сковороде на среднем огне. Добавьте лук и обжаривайте его в течение 2–3 минут до размягчения и легкой полупрозрачности.
3. Добавьте к луку чеснок, соль, тмин, порошок чили, луковый порошок и кайенский перец и перемешивайте, пока смесь не станет очень ароматной.
4. Добавьте к луку говяжий фарш и готовьте, пока он не станет коричневого цвета.
5. Добавьте кетчуп, горчицу, вустерский соус и уксус. Тушите в течение 15 минут, слегка приоткрыв крышку.



**ЛИЗА ЛОТТС,
Бока-Ратон, Флорида**

Лиза — кулинарный блогер из Южной Флориды. В 2013 году она запустила свой сайт *Garlic and Zest*, посвященный свежим, хорошо приготовленным блюдам для семейного отдыха. Супы, рагу и чили — это лишь некоторые из ее фирменных блюд. Она также предлагает рецепты необычных салатов, классических «уютных» блюд, блюда со свежими морепродуктами, а также рецепты для гриля и барбекю. В каждой статье она шаг за шагом рассказывает читателям о рецепте, чтобы помочь им обрести уверенность на кухне и освоить каждое блюдо.

Сайт: www.garlicandzest.com
Соцсети: @garlicandzest

ЧИЛИ-ХОТ-ДОГ С КОПЧЕНЫМИ САРЕДЕЛЬКАМИ, ПИВОМ И СЫРОМ



Я состою в Международном обществе чили (ICS) и с 2018 года участвую в кулинарных поединках.

Отец приобщил меня к приготовлению чили, потому что побеждал в местных соревнованиях, но я захотел пойти дальше и стал участвовать в соревнованиях на профессиональном уровне в рамках Международного общества чили. Этот рецепт — большой труд, но это того стоит!

Ингредиенты

- 10 копченых сарделек
- ½ чашки сливочного масла
- 3 луковицы, нарезанные ломтиками
- 3 красных болгарских перца, нарезанных ломтиками
- 2 банки пива
- 470 мл куриного бульона
- 950 мл говяжьего бульона, с 50 % меньшим содержания натрия
- 440 г острого томатного соуса
- 1 банка светлого пива
- ½ чашки черного кофе
- 1 столовая ложка пасты чили
- 85 г молотого тмина
- 30 г гранулированного чеснока
- 2 пакетика приправы *Sazón Goya* или аналогичной приправы
- 40 г порошка красного чили Нью-Мексико
- 15 г лукового порошка
- 1 чайная ложка коричневого сахара
- упаковка сосисок для хот-догов
- большие булочки для хот-догов, поджаренные
- подавать с соусом чили кон кесо, халапеньо и маринованным красным луком

Пошаговый рецепт

1. Если у вас нет возможности купить копченые сардельки, коптите их сами, используя древесный уголь или гикори. Они должны быть готовы через 15 минут.
2. После копчения положите сардельки в алюминиевую кастрюлю вместе с маслом, луком, красным болгарским перцем, 2 банками пива и куриным бульоном. Держите кастрюлю на гриле в течение 45 минут, пока болгарский перец не станет мягким.
3. Пока овощи и сардельки готовятся, добавьте в другую большую кастрюлю говяжий бульон, томатный соус, светлое пиво, черный кофе и пасту чили. Смешайте домашний порошок чили из тмина, чеснока, приправы, порошка чили, лукового порошка и коричневого сахара. Добавьте 1 чашку этой смеси в кастрюлю и доведите до кипения.
4. Снимите кастрюлю с огня. Нарезьте сардельки кубиками. Добавьте сардельки и овощи во вторую кастрюлю. Тушите до тех пор, пока чили не станет очень густым.
5. Положите чили в хот-доги. Добавьте любые вкусовые дополнения.

ШОН ГАЛЛОУЭЙ, Эль-Мираж, Аризона

Шон — ветеран войны в Ираке из корпуса морской пехоты США. В настоящее время он живет в Аризоне. Шон всю жизнь занимается кулинарией. Среди его увлечений — участие в поединках Международного общества чили, приготовление барбекю и время, проведенное с семьей. Будучи членом Международного общества чили с 2018 года, он неоднократно занимал второе место, а недавно занял первое место в региональном поединке по приготовлению чили. Шону посчастливилось принять участие в чемпионате мира по приготовлению чили в 2021 году. Он надеется когда-нибудь победить!



Чемпионат мира Международного общества чили

После судейства на чемпионате мира по приготовлению чили в 2021 году я понял, что мне нужны некоторые рецепты — победители чемпионата в этой кулинарной книге. Ведь они — лучшие из лучших. Но насколько их успех обусловлен именно рецептом, а насколько — поваром? Чтобы это понять, нужно попробовать. Вот уже более 50 лет Международное общество чили приглашает принять участие в своих соревнованиях. В этом сборнике представлены 50 рецептов, удостоенных наград. Указан год (годы) победы каждого рецепта.

История Международного общества чили	212
--------------------------------------	-----

Рецепты

🔪 Чили-чемпион мира от К. В. Вуда	213
🔪 Сальса от Донована «Код 3»	214
🔪 Чили верде от Розы	214
🔪 Вегетарианский чили Impossible для жителей трейлеров	215
🔪 Вегетарианский чили для жителей трейлеров от Грэмма-младшего	216
🔪 Чили по-домашнему WolfHaven	217
🔪 Белый вегетарианский чили от Генри	218
🔪 Чили «Нокаут»	218
🔪 Чили-чемпион мира от Руди Вальдеса	219
🔪 Чили-сальса от папочки	219
🔪 Чили «Большой шлем»	220
🔪 «Незаконный» чили верде от Чака	222
🔪 Чили Red Rat	222
🔪 Ирландский чили верде от Даффи	223
🔪 Чили по-домашнему от Джо	223

🌀 Чили «Грандиозный пикник»	224
🌀 Чили Happy Trails	225
🌀 Чили «Дороги Калифорнии»	226
🌀 Чили «Лосиные следы»	227
🌀 Чили Dago Reds	228
🌀 Чили верде по-домашнему от деревенщины Боба	229
🌀 Райский чили верде	229
🌀 Техасский чили от Эла	230
🌀 Чили-сальса «Чилли Вилли»	230
🌀 Чили верде Old № 7	231
🌀 Фирменный зеленый чили от Тома	231
🌀 Чили верде от Джерри	232
🌀 Чили верде от шефа Боба	232
🌀 Чили по-южному от Джорджии	233
🌀 Чили от Джона	233
🌀 Чили от Джима Уэллера	234
🌀 Почти знаменитый техасский чили от Морин	234
🌀 Секретное лекарство от доктора	235
🌀 Чили азартного игрока	235
🌀 Чили на скорую руку от Джей Ар	236
🌀 Зеленый чили «Черный койот»	236
🌀 Чили «Предупредительный выстрел»	237
🌀 Чили верде от Карен	238
🌀 Секретный чили	238
🌀 Сальса-чемпион мира от Марка Уорда	239
🌀 Чили верде High Country	239
🌀 Чили «24 карата»	240
🌀 Чили-чемпион от Энни из Невады	240
🌀 Сальса с томатами Stoney Road	241
🌀 Чили от Кэтча	241
🌀 Чили «7/8»	242
🌀 Чили от Марго	243
🌀 Чили Los Venganza Del Almo	243
🌀 Чили-чемпион мира от Говарда Уинсора	244
🌀 Чили от Смита и Фаулера	244

История Международного общества чили

Кэрол Хэнкок,
Генеральный директор Международного общества чили,
2003–2017 гг.

То, что началось в 1967 году как рекламный ход, переросло в Международное общество чили (ICS) — организацию, пожертвовавшую на благотворительность более миллиона долларов. Первые восемь чемпионатов по приготовлению чили были проведены в Терлингва (штат Техас), их победителями стали самые разные гурманы: от Вика Фаулера и Джо ДеФратса до таких знаменитостей, как К. В. Вуд-младший и Кэрролл Шелби, чемпион по автогонкам, икона автомобилестроения, основатель Международного общества чили и чемпионата мира по приготовлению чили.

В 1975 году Шелби переехал из Техаса в Калифорнию и официально организовал Международное общество чили в Ньюпорт-Бич, штат Калифорния. Развлекательные программы и выступления знаменитостей быстро стали неотъемлемой частью чемпионата мира по приготовлению чили (World Championship Chili Cook-Off, WCCC). 1978 год стал первым годом, когда победитель помимо трофея и звания чемпиона мира получал денежный приз. Вначале в рамках WCCC соревновались только в приготовлении техасского чили. С годами в поединках появились категории «сальса», «чили верде», «чили по-домашнему» и «12+». Международное общество чили управляется исключительно силами добровольцев.

К 1985 году общественность стала более осведомлена о соревновательном приготовлении чили и WCCC. Кэрол Хэнкок, чемпионка того года, участвовала на многочисленных телевизионных шоу, стала представителем компании *Frito-Lay*, а ее рецепт был напечатан в журналах, кулинарных книгах, на страницах общенациональных газет и был представлен на сайтах. В 2003 году в связи с преклонным возрастом и ухудшением здоровья Шелби объявил на чемпионате мира в Рино, штат Невада, что Хэнкок станет генеральным директором Международного общества чили. Кэрролл Шелби и его жена Клео продолжали присутствовать на WCCC вплоть до самой смерти Шелби в 2012 году.

В 2017 году Хэнкок ушла в отставку с поста генерального директора Международного общества чили. Сегодня этот пост занимает Майк Макклауд, владелец *MMA Creative, Inc.* и *World Food Championships*. Он вернул Международному обществу чили жизнеспособность после пандемии COVID-19 и в настоящее время делает все возможное, чтобы общество стало еще больше и лучше для своих участников и всех любителей чили.

Чили-чемпион мира от К.В. Вуда

Корнелиус Вандербильт Вуд

Ингредиенты

- 1 тушенная курица 1,4 кг, разрезанная на куски
- 1½ литра воды или 295 мл куриного бульона
- 230 г говяжьего сала или масла
- 1,8 кг говяжьей пашины
- 2,3 кг тонкой свиной отбивной
- 6 длинных зеленых чили, очищенных
- 2 ч. л. сахара
- 3 ч. л. молотого орегано
- 3 ч. л. молотого тмина
- ½ ч. л. глутамата натрия (по желанию)
- 3 ч. л. перца
- 4 ч. л. соли
- 5 ст. л. порошка чили
- 1 ч. л. кинзы
- 1 ч. л. тимьяна
- 235 мл пива
- 4 банки (≈ 425 г) помидоров
- ½ чашки сельдерея, мелко нарезанного
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 3 средних лука, нарезанных на кусочки по 13 мм
- 2 зеленых перца, нарезанных на кусочки по 10 мм
- 450 г тертого сыра Монтерей Джек
- 1 лайм
- соус *Tabasco*

Пошаговый рецепт

1. Смешайте курицу с водой в большой кастрюле и варите 2 часа.
2. Процедите бульон и оставьте курицу для другого использования (или используйте консервированный куриный бульон).
3. Вытопите сало, чтобы получить 6–8 ст. л. масла (или используйте растительное масло).
4. Срежьте со свинины весь жир и кости и нарежьте ее кубиками размером 6 мм. Срежьте жир с говяжьей пашины и нарежьте его на кубики размером 10 мм.
5. Отварите перцы чили 15 минут или до готовности. Удалите семена и нарежьте чили квадратами размером 13 мм.
6. Смешайте сахар, орегано, тмин, глутамат натрия, перец, соль, порошок чили, кинзу и тимьян с пивом, пока все комочки не растворятся.
7. Добавьте помидоры, сельдерей, чили, пивную смесь и чеснок в куриный бульон.
8. Налейте в сковороду около ⅓ оставшегося жира или масла. Добавьте свинину и обжарьте. (За один раз готовьте только ½ от общего количества.)
9. Добавьте свинину в бульонную смесь и варите на медленном огне 30 минут.
10. Обжарьте говядину в оставшемся масле, примерно ⅓ от общего количества за раз.
11. Добавьте говядину в свиную смесь и варите на медленном огне около 1 часа. Затем добавьте лук и перец.
12. Варите 2–3 часа, пока мясо не размякнется, помешивая деревянной ложкой каждые 15–20 минут.
13. Охладите в течение 1 часа и поставьте в холодильник на 24 часа. Перед подачей разогрейте чили.
14. Примерно за 5 минут до подачи на стол добавьте тертый сыр.
15. Непосредственно перед подачей добавьте сок лайма и перемешайте смесь деревянной ложкой.

1971, 1969

Сальса от Донована «Код 3»

Гейл Донован

Ингредиенты

- 8–10 помидоров «Рома», очищенных от семян и нарезанных
- ¼ чашки свежей кинзы, измельченной
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 4 халапеньо, очищенных от семян и мелко нарезанных
- 1 средний зеленый болгарский перец, очищенный от семян и нарезанный кубиками
- 1 желтый болгарский перец среднего размера, очищенный от семян и нарезанный кубиками
- 1 средний красный болгарский перец, очищенный от семян и нарезанный кубиками
- 2 зубчика свежего чеснока, измельченных
- 360 мл томатного сока
- 2 ст. л. свежесжатого сока лайма
- 1 ч. л. белого бальзамического уксуса
- ½ ст. л. оливкового масла (светлого)
- 1 ст. л. меда
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. л. соуса *Tabasco*

Пошаговый рецепт

1. Смешайте все ингредиенты вместе. Тушите.
2. Непосредственно перед подачей на стол добавьте соус *Tabasco* и соль по вкусу.

2013, 2016, 2021

Чили верде от Розы

Розы Тейлор

Ингредиенты

- 1,13 кг нарезанной кубиками свинной корейки (квадратики размером 13 мм)
- 2 ст. л. масла
- 425 г зеленого соуса энчилада
- ½ луковицы, мелко нарезанной
- 415 мл куриного бульона
- 4 зубчика измельченного чеснока
- 4 серрано, без семян и мелко нарезанных
- 2 халапеньо, без семян и мелко нарезанных
- 765 г целых зеленых чили, очищенных от семян и нарезанных квадратиками размером 13 мм
- 200 г) банка сальсы верде
- ½ чашки мелко нарезанных листьев кинзы
- 1 ч. л. острого соуса с зеленым перцем

Смесь специй

- 1 ч. л. орегано
- 1 ч. л. соли
- 3 ч. л. тмина
- 4 ч. л. порошка зеленого чили
- 4 ч. л. смеси чили верде
- ¼ ч. л. глутамата натрия, заменителя соли или соли

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо в масле, слейте жир и положите в 5-литровую кастрюлю.
2. Добавьте в кастрюлю куриный бульон, соус энчилада, лук, перец и чеснок. Доведите до кипения. Уменьшите огонь и продолжайте тушить примерно 2 часа.
3. Через 2 часа добавьте зеленый чили (нарезанный кубиками), кинзу, острый соус из зеленого перца, банку сальсы верде и смесь специй. Тушите еще в течение 1 часа. Добавьте соль по вкусу.

2021

Вегетарианский чили Impossible для жителей трейлеров

Натан Грэм

Ингредиенты

Смесь специй

- 2 ч. л. паприки
- 5 ст. л. порошка чили
- ½ ст. л. лукового порошка
- ½ ч. л. чесночного порошка

Смесь с тмином

- 1 ст. л. тмина
- 1 ч. л. соли
- ½ пакетика приправы *Sazón Goya* или аналогичной
- ½ ч. л. порошка красного халапеньо

Соус

- 1 ч. л. органической основы для бульона со вкусом курицы
- 2 ч. л. органической основы для бульона со вкусом говядины
- 590 мл воды
- 280 г томатного соуса

Заменитель мяса

- 450 г фарш для бургера на растительной основе
- 340 г растительной колбасы

Овощи (нарезать все)

- 30 г зеленого болгарского перца
- 30 г красного болгарского перца
- 60 г сладкого лука
- 60 г оранжевого болгарского перца
- 60 г желтого болгарского перца
- 60 г маринованного халапеньо
- 60 г помидор «Рома»
- 60 г маринованных огурцов

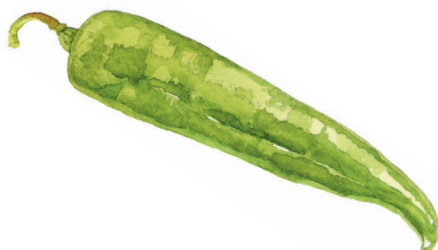
Фасоль и специи

- 400 г красной фасоли, промыть и высушить
- соль
- коричневый сахар
- тмин
- острый соус

Пошаговый рецепт

1. Смешайте ингредиенты смеси специй и разделите на 4 порции. Смешайте все ингредиенты смеси с тмином и отложите в сторону. Также смешайте соус и отложите в сторону.
2. В большую кастрюлю налейте 2 чашки соуса. Затем добавьте первую порцию и тушите 45 минут. Добавьте вторую порцию с $\frac{2}{3}$ чашки соуса и тушите еще 45 минут.
3. Пока соус тушится, обжарьте заменители мяса, разделяя их на небольшие кусочки. Добавьте в кастрюлю и хорошо перемешайте.
4. Добавьте третью порцию и $\frac{2}{3}$ чашки соуса. Тушите в течение 30 минут. Добавьте все нарезанные овощи и тушите еще 15 минут, после чего добавьте четвертую порцию и оставшийся соус. Продолжайте тушить 30 минут, затем добавьте смесь с тмином. Подождите 15 минут, затем добавьте красную фасоль.
5. Добавьте соль, коричневый сахар, тмин и острый соус по вкусу.

2021



Вегетарианский чили для жителей трейлеров от Грэмма-младшего

Чемпионат мира по приготовлению традиционного тexasского чили
(12 лет и старше)

Коннор Грэм

Ингредиенты

- 1,13 кг говяжьего стейка tri-tip, нарезанного на небольшие куски
- Тмин, соль и острый соус по вкусу
- ¼ ч. л. халапеньо
- 2 ст. л. тмина
- 2 ч. л. соли

Смесь специй

- 7 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. паприки
- 1 ст. л. лукового порошка
- 1 ст. л. чесночного порошка

Соус

- 230 г томатного соуса
- 355 мл говяжий бульон
- 355 мл куриного бульона
- 1 ст. л. сока из маринованных огурцов

Пошаговый рецепт

1. Приготовьте смесь специй, смешав порошок чили с паприкой, луком и чесноком. Разделите смесь на 4 равные порции. Затем смешайте в миске ингредиенты для соуса и отложите в сторону.
2. Обжарьте в масле стейк (небольшими объемами) и дайте просушиться. Добавьте мясо в большую кастрюлю вместе с 1 чашкой соуса и первой порцией смеси специй. Тушите в течение 45 минут. После этого каждые 45 минут добавляйте по 1 чашке соуса и порции специй и продолжайте тушить. Через 15 минут после последней порции специй добавьте смесь тмина и соли.
3. Внесите необходимые корректировки по вкусу, добавив тмин, соль и острый соус.
4. Перед подачей на стол трижды перемешайте чили.

2021



Чили по-домашнему WolfHaven

«Безумно вкусно!»

Ллойд Вейр

Ингредиенты

- 560 г говяжьего фарша
- 560 г говяжьего стейка tri-tip, нарезанного кубиками
- 400 г томатного соуса
- 440 мл говяжьего бульона
- 440 мл куриного бульона
- 880 мл черной фасоли, жидкость слить и промыть
- ½ сладкого лука, нарезанного кубиками

Первая смесь специй

- 1 ст. л. тмина
- 1 ст. л. лукового порошка
- ½ ч. л. чесночного порошка
- 1 ст. л. венгерской паприки
- ½ ч. л. белого перца
- ½ ч. л. сухого куриного бульона

Вторая смесь специй

- 1 ст. л. куриного бульона
- 2 ст. л. приправы чили
- 2 ст. л. порошка чили

Третья смесь специй

- 2 ст. л. красного порошка чили
- 1 ст. л. тмина

Четвертая смесь специй

- 1 ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 1 пакетик приправы *Sazón Goya* или аналогичной

Пятая смесь специй

- 1 ст. л. порошка чили
- ½ ч. л. тмина
- ½ ст. л. коричневого сахара
- острый соус
- кайенский перец

Пошаговый рецепт

1. Слегка обжарьте говяжий стейк и слейте лишний жир. Добавьте в кастрюлю с говяжьим бульоном и первой смесью специй. Тушите в течение 30 минут.
2. Обжарьте измельченный чили, затем слейте жир и добавьте в кастрюлю вместе со второй смесью специй. Тушите в течение 1 часа.
3. Обжарьте лук до мягкости, затем добавьте в кастрюлю вместе с третьей смесью специй. Продолжайте тушить в течение 30 минут.
4. Добавьте четвертую смесь специй, томатный соус, фасоль и столько куриного бульона, чтобы полностью покрыть мясо. Тушите еще 30 минут.
5. Добавьте пятую смесь специй, а также немного острого соуса. Добавьте соль по вкусу. При необходимости добавьте кайенский перец для остроты.

2019



Белый вегетарианский чили от Генри

Генри Стивенс

Ингредиенты

- оливковое масло
- 1 белая луковица, нарезанная кубиками
- 2 халапеньо, нарезанных кубиками
- 2½ ст. л. белого порошка чили
- 1½ ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. мексиканского орегано
- 1 ч. л. кайенского перца
- 1 ч. л. белого перца
- 1 ст. л. сухого овощного бульона
- 1 чашка овощного бульона
- ¼ чашки воды
- сок лайма
- 1 чашка сметаны
- 1 чашка сливок
- 450 г белого сырного соуса
- 1 головка цветной капусты, нарезанная (около 2 чашек)
- 230 г желтой кукурузы, жидкость слить
- 1½ чашки свежих помидоров «Рома», нарезанных кубиками
- 425 г черной фасоли, жидкость слить
- 110 г зеленого чили, нарезанного кубиками
- 1 пучок зеленого лука, тонко нарезанного
- сельдерейная соль

Пошаговый рецепт

1. В кастрюлю с бульоном добавьте оливковое масло, чтобы оно покрыло дно, затем добавьте нарезанный кубиками лук и халапеньо. Обжаривайте до прозрачности.
2. Добавьте первые шесть сухих ингредиентов. Обжаривайте их в течение нескольких минут. Часто помешивайте, пока все масло не впитается.
3. Влейте воду, овощной бульон и сок лайма, затем добавьте измельченную цветную капусту. Нагревайте до слабого кипения — примерно 10–15 минут. Дайте настояться в течение 30 минут.
4. Добавьте сметану, сливки и белый сырный соус. Тушите на медленном огне в течение 20 минут, постоянно помешивая.
5. Добавьте консервированную кукурузу, нарезанные кубиками помидоры, черную фасоль и зеленые перцы чили. Тушите на очень слабом огне еще 15–20 минут.
6. Добавьте нарезанный зеленый лук и две щепотки сельдерейной соли. Перемешайте против часовой стрелки.

2019

Чили «Нокаут»

Брейден Херрера

Ингредиенты

- 1,4 кг мяса, нарезанного кубиками размером 6 мм
- масло для жарки или масло-спрей
- 4 ст. л. порошка чили
- 2 ст. л. тмина
- ½ ч. л. черного перца
- семь 20 г банок томатного соуса
- 2 ч. л. соли (или больше, по вкусу)
- 2 ч. л. лукового порошка
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных

Пошаговый рецепт

1. Слегка смажьте сковороду растительным маслом или спреем. Когда сковорода разогреется, добавьте мясо и готовьте до образования румяной корочки.
2. Добавьте порошок чили, тмин, перец и соль.
3. Готовьте в течение 1 часа, периодически помешивая.
4. Добавьте томатный соус, луковый порошок и чеснок. Тушите до готовности.
5. При необходимости добавьте соль и перец.

2016

Чили-чемпион мира от Руди Вальдеса

Руди Вальдес

Ингредиенты

- 450 г свиной лопатки, нарезанной на кусочки размером 10 мм
- 450 г говяжьей пашины, мелко нарезанной
- 1 ч. л. тмина (разделить на две порции)
- 1 помидор измельченный
- 1 зубчик чеснока рубленый
- 1 средняя белая луковица
- 6 стеблей сельдерея длиной 15 см, нарезанных
- 230 г соуса сальса с зеленым чили
- 230 г зеленого перца чили, нарезанного кубиками
- 1 ч. л. орегано
- 1 ч. л. соуса *Tabasco*
- 1 ст. л. порошка острого перца Нью-Мексико
- 1 ст. л. порошка средне острого чили Нью-Мексико
- 1 ст. л. порошка мягкого чили Нью-Мексико
- вода
- соль, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Готовьте свинину и говядину в отдельных сковородах в течение 20 минут.
2. Добавьте по ½ ч. л. тмина в каждую сковороду.
3. В 6-литровой кастрюле смешайте помидоры, чеснок, лук, кинзу, сальсу, зеленый чили, орегано и соус *Tabasco*.
4. Приготовьте пасту из трех сортов порошка чили, добавив небольшое количество воды, и добавьте ее к овощной смеси в кастрюле.
5. Тушите эту смесь 20 минут.
6. Слейте сок с мяса, кроме 4 ст. л., и добавьте мясо к овощной смеси.
7. Готовьте около 1,5 часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким.
8. Непосредственно перед подачей добавьте соль по вкусу.

1976

Чили-сальса от папочки

Том Калверт

Ингредиенты

- 4–5 чашек нарезанных кубиками помидоров
- 1 чашка нарезанного кубиками красного лука
- ¼ чашка белого лука, нарезанного кубиками
- 2 ст. л. измельченного чеснока
- 1 зеленый болгарский перец, нарезанный кубиками
- ½ болгарского перца: красный, желтый, золотой и оранжевый (нарезанные кубиками)
- 4–5 халапеньо, нарезанных кубиками
- 2 ст. л. кинзы, измельченной
- сок из ½ лайма
- сок из ½ лимона
- ½ ч. л. черного перца
- ½ ч. л. сельдереистой соли
- 230 г томатного соуса (по желанию)

Пошаговый рецепт

1. Смешайте все ингредиенты. Добавьте соль по вкусу. Томатный соус делает консистенцию более плотной.

2004

Чили «Большой шлем»

Шон Гриффит

Ингредиенты

- 900 г 80/20 фарша из лопаточной части

Первая партия

- 710 мл говяжьего бульона
- 230 г томатного соуса
- $\frac{1}{8}$ ч. л. острого соуса
- 1 халапеньо, проткнуть, чтобы он плавал

Вторая партия

- 2 ч. л. лукового порошка
- 1 ст. л. сухого говяжьего бульона
- 1 ст. л. сухого куриного бульона
- $1\frac{1}{2}$ ч. л. чесночного порошка

- 4 ст. л. порошка чили
- $\frac{1}{8}$ ч. л. кайенского перца
- $\frac{1}{8}$ ч. л. белого молотого перца
- $\frac{1}{8}$ ч. л. мелкого черного перца

Третья партия

- 1 ст. л. тмина
- $\frac{1}{2}$ ч. л. чесночного порошка
- 2 ст. л. порошка чили
- 1 пакетик приправы *Sazón Goya* или аналогичной
- $\frac{1}{8}$ ч. л. коричневого сахара

Пошаговый рецепт

1. В 3- или 4-литровой кастрюле обжарьте мясо в виде крупных кусков или шариков. Слейте жир и отложите в сторону.
2. Удалите весь жир и вымойте кастрюлю. Затем добавьте куски мяса в кастрюлю.
3. Добавьте ингредиенты первой партии и доведите до кипения. После закипания уменьшите огонь до слабого кипения и накройте кастрюлю крышкой.
4. Тушите около 45 минут, чтобы мясо стало мягким.
5. Примерно за 1 час до подачи на стол добавьте вторую партию ингредиентов. Доведите до кипения, стараясь не раздавить мясо в пюре. Надавливайте на мясо ложкой.
6. После закипания уменьшите огонь до минимума. Не снимайте крышку с кастрюли.
7. За 30 минут до подачи выньте халапеньо (сохраните сок перца, если захотите добавить остроты в дальнейшем).
8. Ножницами нарежьте мясо кусочками размером примерно с кончик пальца.
9. Примерно за 25 минут до подачи добавьте третью партию ингредиентов.
10. Перед подачей на стол попробуйте на соль и остроту. При необходимости добавьте сок перца или острый соус. Проверьте консистенцию соуса. Если она слишком густая, добавьте немного воды.

2018





«Незаконный» чили верде от Чака

Чак Маккрори

Ингредиенты

- 900 г свинины, нарезанной кубиками
- 2 банки (по 415 мл) куриного бульона
- 790 г целых зеленых чили, очищенных от семян и измельченных
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 5 халапеньо, очищенных от семян и измельченных

- 1 средняя луковица, нарезанная
- 230 г зеленого соуса энчилада

Смесь специй

- 3 ст. л. тмина
- 3 ст. л. порошка зеленого чили Нью Мексико
- 1 ст. л. соли
- ¼ ч. л. орегано

Пошаговый рецепт

1. Нарезанную свинину тушите с 1 банкой куриного бульона. Отложите в сторону.
2. Смешайте тмин, порошок зеленого чили, соль и орегано. Отложите в сторону.
3. Измельченные халапеньо смешайте с зеленым соусом энчилада и разделите на три равные части. Отложите в сторону.
4. Смешайте в кастрюле 1 банку куриного бульона, лук и чеснок и готовьте до , пока лук не станет полупрозрачным.
5. Добавьте ⅓ смеси с халапеньо, свинину и 1½ ст. л. смеси специй. Тушите на среднем огне в течение 1 часа.
6. Добавьте еще ⅓ смеси с халапеньо, 1½ ч. л. смеси специй. Продолжайте готовить в течение 1 часа, затем добавьте последние ⅓ смеси с халапеньо и оставшуюся смесь специй. Готовьте еще 30 минут.

2018

Чили Red Rat

Клиф Дуган

Ингредиенты

- 1,13 кг говяжьего стейка tri-tip
- 1 банка говяжьего бульона
- ½ банки куриного бульона
- 1,13 кг томатного соуса

Первая смесь специй

- 3½ ст. ложки порошка чили
- 1 ст. л. светлого порошка чили Нью-Мексико

- 1 ст. л. чесночного порошка
- 2 ч. л. сухого говяжьего бульона
- 2 ч. л. сухого куриного бульона

Вторая смесь специй

- 4 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. тмина
- 2 ч. л. лукового порошка
- ¼ ч. л. черного перца

Пошаговый рецепт

1. Обжаривайте 15 минут мясо в смазанной маслом кастрюле, слейте жир через дуршлаг.
2. Положите мясо обратно в кастрюлю вместе с говяжьим бульоном, куриным бульоном и томатным соусом.
3. Когда мясо закипит, добавьте первую смесь специй.
4. Готовьте в течение часа, затем выключите огонь и дайте настояться.
5. Включите огонь через час. После закипания добавьте вторую смесь специй.
6. Выключите огонь за 5 минут до готовности.
7. Если смесь слишком густая, добавьте воды. При необходимости добавьте соль.

2017

Ирландский чили верде от Даффи

Дэвид Лоренц

Ингредиенты

- 1,4 кг свиной шейки, нарезанной кубиками
- 230 г колбасы, обжаренной
- 4 халапеньо, очищенных от плодоножки, семян и нарезанных кубиками
- 4 серрано, очищенных от плодоножки, семян и нарезанных кубиками
- 1 поблано, очищенный от плодоножки, семян и нарезанный кубиками
- 3 банки (≈ 200 г) соуса сальса верде
- 280 г соуса энчилада
- 2 банки (≈ 280 г) зеленого чили, мелко нарезанного кубиками
- 3½ ст. л. тмина
- 2 ч. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 2 ч. л. порошка халапеньо
- 1 ст. л. основы для куриного бульона
- 1 ст. л. мелко нарубленного чеснока
- 1 чашка нарезанного кубиками белого лука

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину и слейте жир, затем положите ее в кастрюлю.
2. Добавьте свежий перец, куриный бульон, половину консервированных перцев, основу для куриного бульона, 2 банки сальсы верде, 2 ст. л. тмина и нарезанный лук.
3. Тушите в течение 1 часа.
4. Добавьте соус энчилада, 1 банку сальсы верде, 1 ст. л. тмина и колбасу.
5. Тушите 15 минут, выключите огонь и дайте настояться в течение 15 минут.
6. Добавьте чеснок, ½ ч. л. тмина, оставшийся консервированный чили.
7. Тушите на слабом огне еще 1 час. Посолите по вкусу и наслаждайтесь!

2017

Чили по-домашнему от Джо

Джо Хартер

Ингредиенты

- 1,4 кг говяжьего фарша

Бульон

- 415 мл говяжьего бульона
- 415 мл куриного бульона
- 110 г томатного соуса

Первая порция специй

- 2 ст. л. молотого красного перца чили
- 1 ч. л. лукового порошка
- 1 ч. л. чесночного порошка
- ½ ч. л. молотого перца

Вторая порция специй

- 3 ст. л. молотого красного перца чили
- 2 ч. л. чесночного порошка
- ½ ч. л. орегано

Третья порция специй

- 3 ст. л. порошка чили
- 3 ст. л. тмина
- 1 кусочек сыра
- острый соус
- соль

Пошаговый рецепт

1. Начните нагревать бульонную смесь.
2. Обжарьте говядину и добавьте в бульон вместе с первой порцией специй, доведите до кипения и тушите около 1 часа.
3. За час до подачи на стол добавьте вторую порцию специй.
4. За 45 минут до подачи добавьте третью порцию специй.
5. Примерно за 15 минут до подачи добавьте сыр.
6. Добавьте острый соус и соль по вкусу.

2016

Чили «Грандиозный пикник»

Джозеф Каллахан

Ингредиенты

- 1,4 кг куриных бедрышек без кости
- 450 г свиных ребрышек без костей
- 10–12 томатильо
- 2 поблано
- 2 длинных острых перца
- 230 г зеленого перца, нарезанного кубиками
- 1 большая (2 маленькие) луковицы, нарезанные кубиками

Смесь специй

- 5 ч. л. тмина
- 2 ст. л. порошка халапеньо
- 2 ст. л. чесночного порошка
- 2 ст. л. лукового порошка
- 2 ст. л. белого перца
- 2 литра куриного бульона
- 340 г соуса Софрито от Goya
- 2 банки (≈ 450 г) фасоли пинто

Пошаговый рецепт

1. Смешайте все специи в небольшом контейнере, чтобы использовать позже.
2. Промойте куриные бедра и свиные ребрышки в холодной воде.
3. Удалите лишний жир (немного жира — это нормально, слишком много — нет).
4. Нарежьте мясо небольшими кубиками, разделяя курицу и свинину.
5. В небольшую сковороду добавьте растительное масло и обжаривайте курицу в течение 5 минут или до тех пор, пока мясо не станет белого цвета.
6. Слейте жир из мяса и промойте его в холодной воде.
7. Повторите ту же процедуру со свининой.
8. Все перцы и лук нарежьте на мелкие кубики.
9. В большую кастрюлю добавьте немного растительного масла и обжарьте перец и лук, пока они не уменьшатся примерно вдвое.
10. Добавьте примерно половину смеси специй и готовьте в течение 5 минут.
11. Добавьте банку нарезанного кубиками зеленого перца, мясо, соус Софрито, куриный бульон и половину оставшихся специй.
12. Тушите около 1,5 часа на медленном или среднем огне.
13. Добавьте оставшуюся смесь специй и фасоль пинто.
14. Уменьшите огонь до минимума и тушите еще 30 минут.
15. Дайте настояться около 1 часа и попробуйте на остроту.
16. На этом этапе можно добавить еще острого перца, это необходимо. Всегда помните, что добавить остроту можно, но убрать ее нельзя.
17. Можно подавать как есть или, если хотите, дополнить сыром чеддер и луком.
18. С этим блюдом хорошо сочетается кукурузный хлеб.

2017



Чили Happy Trails

Томас Гувер-младший

Ингредиенты

- 1,24 кг филейной части говядины tri-tip, нарезанной на кубики размером 10 мм
- 440 мл говяжьего бульона
- 240 мл куриного бульона
- 230 г томатного соуса
- 1 ст. л. гранулированного лука
- 1 ст. л. гранулированного чеснока
- 1 ст. л. порошка чили пасилья
- 4 ст. л. порошка чили от *Gebhardt*
- 3 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 1 ст. л. порошка чили Нью-Мексико
- 1 ст. л. тмина
- 1 свежий молотый серрано
- 2 ч. л. соли
- 2 ст. л. приправы Chili Seasoning Mix от Happy Trails (если найдете)

Пошаговый рецепт

1. В большой сковороде обжарьте мясо.
2. После приготовления слейте жир и сок. Затем добавьте мясо кастрюлю с бульоном.
3. Добавьте говяжий бульон, куриный бульон и томатный соус. Тушите в течение 30 минут.
4. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Накройте крышкой и тушите, пока мясо не станет мягким.
5. Непосредственно перед подачей добавьте 2 ст. л. приправы от Happy Trails и тушите еще 5 минут.
6. Добавьте соль по вкусу.

2010



Чили «Дороги Калифорнии»

Чак Харбер

Ингредиенты

- 1 чашка измельченного белого лука
- 415 мл говяжьего бульона
- 230 г томатной пасты
- 230 г томатного соуса
- 4–6 зубчиков чеснока, измельченных
- 2½ ст. л. порошка чили
- 3 ст. л. мягкого порошка чили Нью-Мексико
- 1½ ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. лукового порошка
- 4 ст. л. калифорнийского мягкого порошка, отдельными порциями
- 2 ст. л. острого порошка Нью-Мексико
- 1½ ч. л. соли
- 1 ст. л. порошка чили чимайо
- 3 ст. л. тмина, отдельными порциями
- 1,4 кг говяжьего стейка tri-tip, нарезанной кубиками
- ½ ч. л. растительного масла
- ½ ч. л. кайенского порошка
- 1 ч. л. мексиканского орегано
- 220 г острого томатный соус
- 415 мл куриного бульона
- 1½ ч. л. порошка чили пасилья
- ½ ч. л. порошка чили арбола

Пошаговый рецепт

1. Добавьте в кастрюлю лук, говяжий бульон, томатную пасту и томатный соус, свежий чеснок, порошок чили, ¾ ст. порошка мягкого чили Нью-Мексико, луковый и чесночный порошок, 2¾ ч. л. порошка мягкого калифорнийского чили, 1½ ч. л. острого порошка чили Нью-Мексико, соль, порошок чили чимайо и 2 ст. л. тмина.
2. Тушите в кастрюле в течение 30–40 минут.
3. В другой кастрюле обжарьте мясо в масле.
4. Добавьте туда ¼ ст. ложки мягкого порошка чили Нью-Мексико, соль, чесночный порошок и ¼ ч. ложки порошка калифорнийского чили.
5. Слейте жир и добавьте в кастрюлю содержимое первой кастрюли, хорошо перемешав.
6. Добавьте 3 ст. л. порошка калифорнийского мягкого чили, порошок чили пасилья, мексиканский орегано и острый томатный соус.
7. Тушите в течение 1½–2 часов.
8. Добавьте в кастрюлю 1 ст. л. тмина и соль по вкусу.
9. Продолжайте тушить.
10. При необходимости добавьте куриный бульон, порошок чили арбола и 1½ ч. л. острого порошка Нью-Мексико.
11. Подавайте.

2016



Чили «Лосиные следы»

Эйлин Бити

Ингредиенты

- 1,13 кг филейной части свинины, нарезанной мелкими кубиками
- 2 ст. л. топленого сала
- $\frac{3}{4}$ чашки лука, измельченного
- 415 мл куриного бульона
- 1 ст. л. основы для куриного бульона
- 1 ст. л. свежего чеснока, рубленого
- 1 ч. л. сельдерейной соли
- $\frac{1}{2}$ ч. л. измельченных листьев орегано
- 2 ст. л. тмина
- 4 серрано, без семян и измельченных
- 1 ч. л. порошка острого зеленого чили
- 400 г зеленого соуса энчилада
- 765 г зеленых чили, нарезанных кубиками размером 10 мм
- 110 г острых зеленых чили, измельченных
- 1 ч. л. соли
- 1 пакетик приправы Sazón Goya или аналогичной
- 30 г свежих листьев кинзы, мелко нарезанных
- зеленый соус *Tabasco*

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину в топленом сале и слейте жир.
2. Добавьте лук, серрано, куриный бульон и зеленый соус энчилада.
3. Тушите в течение 1,5 часа, часто помешивая.
4. Добавьте тмин, сельдерейную соль, свежий чеснок, $\frac{1}{2}$ ч. л. листьев орегано, основу для куриного бульона, приправу *Sazón Goya* и 1 ч. л. соли.
5. Продолжайте тушить в течение 1 часа (по мере необходимости доливая воду), часто помешивая, чтобы не допустить пригорания.
6. Добавьте нарезанных кубиками зеленых чили, острых зеленых чили и порошок острого зеленого чили и готовьте еще 15 минут.
7. Добавьте 30 г мелко нарезанных листьев кинзы.
8. Добавьте 1 ч. л. порошка острого зеленого чили, зеленый соус *Tabasco* и соль по вкусу.

2015



Чили Dago Reds

Дэйв Хипскинд

Ингредиенты

- 1,8 кг стейка tri-tip, нарезанного кубиками
- 450–900 г свиной отбивной (с костью)

Первая смесь специй

- 2 банки (≈ 415 г) куриного бульона
- 1 7¼-унциевая (≈ 220 г) банка томатного соуса
- 180 мл острого овощного сока
- 4 ч. л. лукового порошка (или 1–2 среднего мелко нарезанного лука)
- 2 ч. л. чесночного порошка (или 6–8 зубчиков чеснока, нарезанных мелкими кубиками)
- 2 ст. л. порошка чили

Вторая смесь специй

- 2 ст. л. порошка чили
- 3 ч. л. порошка калифорнийского чили
- 5 ч. л. молотого тмина

- ½ ч. л. глутамата натрия (по желанию)
- 1 ст. л. соуса *Tabasco*
- соль, по вкусу

Третья смесь специй

- 1 ч. л. порошка чили Нью-Мексико
- 1½ ч. л. соуса *Tabasco* с красным перцем
- 1 ст. л. порошка чили
- 1 ч. л. молотого тмина
- соль, по вкусу

Четвертая смесь специй

- 5 ч. л. манной крупы или кукурузного крахмала
- ½ ч. л. чесночного порошка
- ½ ч. л. коричневого сахара
- 1 ч. л. молотого тмина
- 1 ст. л. порошка чили
- ¼ ч. л. порошка чили Нью-Мексико
- соль, перец и *Tabasco*, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте 1,8 кг стейка tri-tip, нарезанного кубиками, тремя отдельными партиями. В каждую партию добавьте 1 ч. л. соли и ½ ч. л. белого перца. Используйте сковороду с антипригарным покрытием (или распылите антипригарный спрей на обычную прочную сковороду).
2. Промойте каждую партию чистой водой и поместите в кастрюлю.
3. Обжарьте 450–900 г свиных отбивных (с костью), слегка приправленных солью.
4. Поместите их в кастрюлю с мясом.
5. Добавьте в кастрюлю первую смесь специй. Готовьте в течение 1–1,5 часа.
6. Добавьте в кастрюлю вторую смесь специй. Перемешайте с бульоном до образования густой пасты.
7. Через 2 часа добавьте в кастрюлю третью смесь специй. Перемешайте с бульоном до образования густой пасты.
8. Через 2 часа 40 минут добавьте в кастрюлю четвертую смесь специй. Перемешайте с бульоном до образования густой пасты.

2015



Чили верде по-домашнему от деревенщины Боба

Боб Уайт

Ингредиенты

- 1,13 кг свинины, нарезанной кубиками
- 1 чашка куриного бульона
- 2 банки (≈ 425 г) зеленого соуса энчилада
- ½ среднего белого лука, мелко нарезанного
- 4 халапеньо, мелко нарезанных
- 2 серрано, мелко нарезанных
- 2 банки (≈ 110 г) нарезанных кубиками чили
- 1 пучок кинзы, мелко нарезанной
- 3 ст. л. чесночного порошка
- 3 ст. л. тмина
- 3 ст. л. лукового порошка

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину и добавьте в кастрюлю вместе с куриным бульоном, соусом энчилада и 3 ст. л. чесночного порошка.
2. Тушите в течение 1,5 часа.
3. Добавьте лук, халапеньо, серрано и 3 ст. л. тмина. Продолжайте тушить еще 30 минут.
4. Добавьте нарезанные кубиками чили, мелко нарезанную кинзу и 3 ст. л. лукового порошка. Тушить в течение 1 часа.
5. Если смесь становится густой, добавьте куриный бульон.
6. Посолите по вкусу.

2015

Райский чили верде

Кристиан Паркер

Ингредиенты

- 425 г свиной вырезки, нарезанной кубиками
- 1 сладкая луковица, мелко нарезанная
- 790 г зеленого чили, очищенного от семян и измельченного
- 2 банки (≈ 430 мл) куриного бульона
- ½ чашки соуса с томатильо
- 1½ ч. л. порошка зеленого чили
- 1 ч. л. порошка халапеньо
- 1 ч. л. соли (по вкусу)
- За час до подачи**
- 110 г целых зеленых чили, очищенных от семян и кожуры
- 2 ч. л. тмина
- 1 ч. л. порошка халапеньо
- 2 ст. л. соуса *Tabasco* с зеленым перцем

Смесь специй

- 2 ч. л. чесночного порошка
- 2 ст. л. тмина

Пошаговый рецепт

1. В пятилитровой кастрюле обжарьте свинину. Затем добавьте лук и куриный бульон.
2. Добавьте ½ чашки соуса с томатильо и тушите в течение 1 часа, периодически проверяя мясо на готовность.
3. Может потребоваться дополнительное количество воды или куриного бульона, чтобы покрыть ингредиенты.
4. Добавьте смесь специй и тушите в течение 1 часа.
5. Добавьте оставшиеся четыре ингредиента и тушите в течение 1 часа, регулируя густоту с помощью куриного бульона или воды.
6. В последние 10 минут по желанию добавьте соус *Tabasco* с зеленым перцем.
7. Посолите по вкусу.

2013

Техасский чили от Эла

Эл Генри

Ингредиенты

- 1,4 кг говяжьего фарша (лопаточная часть), крупного помола
- 430 мл говяжьего бульона
- 430 мл куриного бульона
- 2 банки (≈ 230 г) томатного соуса
- вода

Первая смесь специй

- 4 ст. л. лукового порошка
- 1 ст. л. чесночного порошка
- 1 ст. л. порошка чили Нью-Мексико
- 2 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 1 ст. л. порошка чили

Вторая смесь специй

- 1 ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико

- 1 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 2 ст. л. порошка мягкого чили Нью-Мексико
- ½ ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. тмина
- щепотка соли с приправами

Третья смесь специй

- 2 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 2 ст. л. порошка чили Нью-Мексико
- 1 ст. л. тмина
- 1 ч. л. чесночного порошка

Четвертая смесь специй

- 1 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. тмина
- ½ ч. л. чесночного порошка

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле обжарьте говядину, затем слейте жир.
2. Добавьте в кастрюлю оба бульона и томатный соус, а также первую смесь специй.
3. Тушите в течение 1 часа.
4. Добавьте вторую смесь специй.
5. Продолжайте тушить еще 1 час, обязательно проверяя мясо на готовность.
6. Добавьте третью смесь специй за 30 минут до подачи.
7. Добавьте воды, если консистенция густая.
8. Добавьте четвертую смесь специй за 15 минут до подачи.
9. За пять минут до подачи добавьте тмин и соль, а также добавьте соус *Tabasco* для остроты.

2013

Чили-сальса «Чилли Вилли»

Джудит Омерза

Ингредиенты

- 1 средний лук Видалия
- 1 средний белый лук
- 2 больших перца Анахайм
- 2 халапеньо
- 2 хабанеро
- сок одного лайма

- сок одного лимона
- 1 большой пучок кинзы
- 300–400 г томатов черри
- 300–400 г сливовидных томатов
- 2 томата на ветке
- 1 небольшая репа
- соль и тмин, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте все ингредиенты, кроме лайма и лимона.
2. Смешайте все ингредиенты и приправьте солью и тмином.

2003

Чили верде Old No 7

Гэри Рэй

Ингредиенты

- 1 ст. л. измельченного чеснока
- 2½ ст. ложки основы для куриного бульона или куриный бульон
- 1 ч. л. сельдерейной соли
- 1 ст. л. муки
- 2 ч. л. сушеного орегано
- 1 ч. л. тмина
- 1 ст. л. сушеной кинзы или чашка мелко нарезанной свежей кинзы
- 3 ст. л. порошка зеленого чили

Мясо

- 2 ч. л. рапсового масла
- 2 ст. л. свиной вырезки, нарезанной кубиками
- 1 чашка измельченного лука
- 1¾ чашки куриного бульона
- 1¼ чашки консервированного соуса сальса из зеленого чили
- 600 г рубленого зеленого чили
- соус *Tabasco* с зеленым перцем
- соль

Пошаговый рецепт

1. В небольшой миске смешайте ингредиенты для смеси специй.
2. В большой кастрюле на среднем огне слегка обжарьте в масле свинину.
3. Слейте жир.
4. Добавьте в кастрюлю лук и куриный бульон и тушите в течение часа, часто помешивая.
5. Добавьте смесь специй и соус сальса. Тушите еще 1 час.
6. Добавьте зеленые чили, соус *Tabasco* и соль по вкусу.
7. Продолжайте тушить еще 1 час.
8. Подавайте с сыром Монтерей Джек

2011

Фирменный зеленый чили от Тома

Том Пардикес

Ингредиенты

- 1,4 кг жареной свинины, нарезанной кубиками
- 4 ломтика полукопченого бекона
- 415 мл куриного бульона
- 1 чашка нарезанного кубиками лука
- 280 г зеленого соуса энчилада
- 450 г соуса сальса верде
- 1 зеленый перец, нарезанный кубиками
- 1 красный сладкий перец, нарезанный кубиками
- 1 желтый сладкий перец, нарезанный кубиками
- 2 ст. л. основы для куриного бульона
- 680 г нарезанных кубиками зеленых чили
- 4 зубчика чеснока, нарезанных кубиками
- ¼ чашки кинзы, мелко нарезанной
- 2 нарезанных кубиками серрано
- 230 г вареной флотской фасоли
- 230 г вареной северной белой фасоли

Специи

- 2½ ст. л. тмина
- 2½ ст. л. зеленого порошка чили
- 1 ч. л. сельдерейной соли
- ¼ чашки молотых кукурузных чипсов
- зеленый соус *Tabasco* для остроты

Пошаговый рецепт

1. Готовьте свинину до серого цвета. Слейте жир из мяса.
2. В кастрюле смешайте все ингредиенты, кроме специй и кукурузных чипсов, добавив только 340 г нарезанных кубиками зеленых чили.
3. Тушите в течение 1 часа, затем добавьте специи и оставшиеся зеленые чили.
4. Готовьте еще 30–60 минут или пока свинина не станет мягкой.
5. Посолите по вкусу.
6. Добавьте зеленый соус *Tabasco* для остроты.
7. Перед подачей добавьте молотые кукурузные чипсы.

2012

Чили верде от Джерри

Джерри Симмонс

Ингредиенты

- 900 г свинины, нарезанной кубиками
- 1 чашка измельченного лука
- 415 мл куриного бульона
- 1½ ч. л. гранулированного чеснока
- 2½ ст. л. основы для куриного бульона
- 1 ч. л. сельдерея соли
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- ½ ч. л. орегано
- 1 ст. л. тмина
- ½ ч. л. халапеньо
- 1 ст. л. сушеной кинзы
- ½ ч. л. порошка зеленого чили
- 280 г соуса энчилада верде
- 765 г зеленых чили, измельченных
- 230 г зеленых чили, раздавленных в пюре
- 1 ч. л. соли

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину и слейте жир. Затем добавьте лук и куриный бульон (он не должен покрывать мясо).
2. Тушите 1 час, часто помешивая, затем добавьте смесь специй и немного воды.
3. Тушите еще 1 час, часто помешивая, чтобы не допустить пригорания.
4. Добавьте соус энчилада верде. Тушите еще 30 минут.
5. Добавьте измельченные зеленые чили. Готовьте в течение 15 минут.
6. Добавьте 230 г зеленых чили, раздавленных в пюре. Через 10 минут добавьте ½ ч. л. халапеньо, 1 ч. л. соли и щедрую порцию острого соуса.

2006

Чили верде от шефа Боба

Боб Холл

Ингредиенты

- 1,13 кг свиной вырезки, нарезанной кубиками размером от 10 до 13 мм
- 1 чашка нарезанного кубиками лука
- 4 зубчика чеснока, пропущенных через пресс
- 4 халапеньо, без семян и нарезанных
- 2 зеленых чили, без семян и нарезанных
- 4 серрано, тонко нарезанных
- 230 г консервированных зеленых чили с 230 г замороженных зеленых чили
- 415 мл куриного бульона
- 1 кубик куриного бульона
- 400 г зеленого соуса энчилада
- 200 г соуса сальса верде
- 2 ч. л. тмина
- 1 ч. л. порошка зеленого халапеньо
- 2 ч. л. порошка зеленого чили
- 2 ч. л. кукурузного крахмала для загустения
- соль, по вкусу
- соус *Tabasco* с зеленым перцем (при необходимости, для остроты)

Пошаговый рецепт

1. Отведите на приготовление 3 часа.
2. В пятилитровой кастрюле обжарьте свинину.
3. Добавьте остальные ингредиенты (кроме порошковых). Добавьте в кастрюлю половину зеленых чили (консервированных и замороженных).
4. Тушите в течение 2 часов. В процессе тушения может потребоваться добавить немного воды, чтобы полностью покрыть смесь.
6. Через 30–40 минут после начала приготовления добавьте оставшийся зеленый чили, порошок зеленого халапеньо и порошок зеленого чили.
7. За 10 минут до подачи отрегулируйте густоту и посолите.
8. При необходимости добавьте для остроты соус *Tabasco* с зеленым перцем.
9. При каждом добавлении зеленого чили уровень соли снижается. Каждый раз добавляйте соль по вкусу.

2012, 2009

Чили по-южному от Джорджии

Джорджия Уэллер

Ингредиенты

- 1,4 кг жареного стейка tri-tip или лопаточной части говядины, нарезанной кусочками
- 445 мл говяжьего бульона
- 445 мл куриного бульона
- 280 г томатного пюре
- 2 зеленых чили, измельченных в блендере
- 4 ст. л. смеси отложите в сторону. Разделите оставшееся количество на две равные части.
- 4 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 3 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. порошка чили пасилья
- 1 ст. л. порошка чили чимайо
- 2½ ст. л. тмина
- 1 ст. л. гранулированного чеснока
- 1 ст. л. лукового порошка
- ½ ч. л. кайенского порошка
- 2 ч. л. соли

Пошаговый рецепт

1. В кастрюле смешайте говяжий и куриный бульон, томатное пюре и половину смеси специй.
2. В скороводе обжарьте мясо, слейте жир и добавьте в кастрюлю.
3. Готовьте около 1,5 часов.
4. Добавьте вторую половину смеси специй и измельченные зеленые чили. Тушите час.
5. Добавьте оставшиеся 4 ст. л. смеси специй и тушите еще 30 минут или до мягкости.
6. При необходимости добавьте соль.
7. Добавьте соус Tabasco по вкусу.

2008, 1996

Чили от Джона

Джон Джипсон

Ингредиенты

- 1,4 кг постного стейка tri-tip, нарезанного кубиками размером 6 мм
- 295 мл куриного бульона
- 240 мл говяжьего бульона
- 2 ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 2 кубика куриного бульона
- 110 г томатного соуса
- 3 ст. л. средне-острого порошка чили Нью-Мексико
- 4 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. чесночного порошка
- 1½ ч. л. лукового порошка
- 1 ч. л. морской соли
- 60 г томатного соуса
- 3 ст. л. порошка калифорнийского мягкого чили
- ½ ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 1 ст. л. тмина
- 2 ч. л. кукурузного крахмала
- 1 ч. л. морской соли

Пошаговый рецепт

1. Промойте мясо.
2. Небольшими партиями обжарьте стейк до серого цвета. Поместите в кастрюлю.
3. Добавьте следующие пять ингредиентов, доведите до кипения, накройте крышкой, убавьте огонь до минимума и тушите в течение 2 часов или пока мясо не станет мягким.
4. Добавьте следующие шесть ингредиентов и тушите на слабом огне 30 минут.
5. Добавьте следующие пять ингредиентов и тушите на очень слабом огне 30 минут.
6. По вкусу можете добавить небольшое количество кайенского перца или красного соуса Tabasco, тмина, соли или коричневого сахара.
7. По мере необходимости добавьте куриный бульон, чтобы покрыть мясо.
8. Тушите до готовности.
9. Для получения более однородного соуса пропустите порошки через мясорубку для специй и замочите их в небольшом количестве куриного бульона.

2011

Чили от Джима Уэллера

Джим Уэллер

Ингредиенты

- 1,4 кг говяжьего стейка tri-tip, нарезанного кубиками
- 415 мл говяжьего бульона
- 415 мл куриного бульона
- 230 г томатного соуса
- 1 ч. л. соуса *Tabasco*
- вода

Смесь специй

- 8 ст. л. порошка калифорнийского чили (мягкого)
- 2 ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 3 ст. л. тмина
- 1 ст. л. чесночного порошка
- 1 ст. л. лукового порошка
- ½ ст. ложки манной крупы

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо, слейте жир и поместите в кастрюлю вместе с бульонами и томатным соусом.
2. Добавьте $\frac{3}{4}$ смеси специй, доведите до кипения и тушите в течение 2 часов.
3. Добавьте соус *Tabasco* и оставшиеся специи.
4. При необходимости разбавьте соус водой.
5. Готовьте еще полчаса или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Добавьте соль по вкусу.

2000

Почти знаменитый техасский чили от Морин

Морин Барретт

Ингредиенты

- 1,4 кг говяжьего стейка tri-tip, нарезанного кубиками
- 230 г томатного соуса
- 445 мл куриного бульона
- $\frac{1}{8}$ ч. л. порошка красного перца
- 1 ч. л. основы для куриного бульона
- 4 ст. л. порошка чили
- 445 мл говяжьего бульона
- 1 ст. л. лукового порошка
- 1 целый халапеньо, очищенный от семян и разрезанный пополам
- $\frac{1}{2}$ ч. л. белого перца
- 1 пакетик приправы *Sazón Goya*
- $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
- 3 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. чесночного порошка
- 2 ст. л. тмина
- 2 ст. л. порошка чили Нью-Мексико
- $\frac{1}{4}$ ч. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. порошка чили Нью-Мексико
- 1 ч. л. тмина
- 1 ст. л. порошка чили

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте в кастрюле нарезанный стейк до серого цвета.
2. Добавьте следующие девять ингредиентов и доведите до кипения. Накройте крышкой и тушите в течение 1 часа.
3. Добавьте следующие семь ингредиентов. Готовьте еще 30 минут, после чего добавьте коричневый сахар, порошок чили Нью-Мексико и тмин.
4. Продолжайте тушить еще 30 минут.
5. За 20 минут до подачи добавьте остальные ингредиенты. Добавьте соль, коричневый сахар и томатный соус по вкусу. При необходимости загустите с помощью крахмальной муки.

2009

Секретное лекарство от доктора

Эд Пирчински

Ингредиенты

- 1,4 кг нарезанной кубиками филейной части, лондонского жаркого или стейка tri-tip
- 4 ст. л. масла
- 170 г колбасы
- 430 мл говяжьего бульона
- 230 г томатного соуса
- 170 г консервированных томатов с чили
- 355 мл пива
- 11 ст. л. порошка чили
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. лукового порошка
- 1 ч. л. тмина
- 2 ч. л. соуса *Tabasco*

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте говядину в масле.
2. Обжарьте сосиски до готовности и слейте жир.
3. Поместите говядину, колбасу и ½ банки говяжьего бульона в кастрюлю и доведите до слабого кипения.
4. Добавьте 230 г томатного соуса, 170 г пива, 6 ст. л. порошка чили, 1 ч. л. чесночного порошка, 1 ч. л. лукового порошка, 1 ч. л. соуса *Tabasco*.
5. Тушите на медленном огне около 1,5 часа или до тех пор, пока мясо не станет мягким.
6. Добавьте оставшиеся 5 ст. л. порошка чили, 1 ч. л. тмина и 1 ч. л. соуса *Tabasco*.
7. Тушите еще 30 минут. Посолите по вкусу.

1992

Чили азартного игрока

Лорен Рэй

Ингредиенты

- 900 г свиной вырезки, нарезанной кубиками
- 1 чашка лука, нарезанного кусочками
- 415 мл куриного бульона
- 280 г соуса сальса верде (в консервной банке или в бутылке)
- 570 г консервированного зеленого чили, очищенных от семян и измельченных
- 2½ ст. л. основы для куриного бульона
- 1 ч. л. сельдерейной соли
- 1 ст. л. муки
- 2 ч. л. орегано
- 1 ч. л. тмина
- 3 ст. л. халапеньо, нарезанных кубиками
- 1 ст. л. сушеной кинзы
- 1 ст. л. порошка зеленого чили
- соус *Tabasco* (зеленый)
- соль

Смесь специй

- 3 ч. л. чеснока (измельченного или раздавленного)

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте свинину и слейте жир.
2. Добавьте лук и бульон. Тушите в течение 1 часа. Часто помешивайте, чтобы не допустить пригорания.
3. Добавьте смесь специй и 280 г соуса сальса верде. Тушите в течение 1 часа.
4. Добавьте 570 г рубленого зеленого чили. Посолите по вкусу.
5. Добавьте зеленый соус *Tabasco*. Продолжайте тушить еще в течение 1 часа.

2008

Чили на скорую руку от Джей Ар

Джей Ар Кнадсон

Ингредиенты

- 1,4 кг нарезанного говяжьего стейка tri-tip
- 60 г колбасы
- 30 г топленого говяжьего жира
- 1 средняя луковица, нарезанная кубиками
- 1 ст. л. чесночного порошка
- 1 зеленый перец, очищенный от семян и нарезанный мелкими кубиками
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. мелкого черного перца
- 2 ч. л. порошка чили
- 15 г порошка калифорнийского чили
- 15 г порошка Нью-Мексико
- 15 г тмина
- ½ ч. л. порошка чили пекуин
- 415 мл куриного бульона
- 170 г томатного соуса
- ¼ ч. л. кайенского перца
- соус *Tabasco*, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. В 3-литровой кастрюле обжарьте лук и зеленый перец в говяжьем жире.
2. Добавьте чесночный порошок и половину порошка чили.
3. Добавьте половину банки куриного бульона. Перемешайте и отставьте в сторону.
4. Обжарьте в сковороде колбасу и говядину (примерно по 450 г за раз).
5. Слейте жир и добавьте мясо к луковой смеси.
6. Добавьте оставшийся порошок чили и оставшуюся банку куриного бульона.
7. Тушите в течение 30 минут на слабом огне.
8. Добавьте томатный соус, тмин, кайенский перец и порошок чили пекуин.
9. При необходимости добавьте бульон и тушите, пока мясо не станет мягким (2–3 часа).
10. При необходимости добавьте для остроты соус *Tabasco*.

2006

Зеленый чили «Черный койот»

Уэс Карлсон

Ингредиенты

- 900 г свиной вырезки, нарезанной кубиками
- 790 г цельных зеленых чили, очищенных от семян и нарезанных мелкими кубиками
- 1 ст. л. соли
- 2 зубчика чеснока
- 2 чашки воды
- 5 халапеньо, очищенных от семян
- 1 средняя сладкая луковица, нарезанная
- 5 ст. л. молотого тмина
- ¼ ч. л. орегано
- 2 банки куриного бульона
- 2 ст. л. зеленого соуса *Tabasco*
- 230 г зеленого соуса

Пошаговый рецепт

1. Смешайте соль, тмин и орегано. Отложите в сторону.
2. Смешайте халапеньо и зеленый соус. Отложите в сторону.
3. Обжарьте свинину на сковороде. Отложите в сторону.
4. Смешайте в кастрюле куриный бульон, половину воды, лук и чеснок. Тушите, пока лук не станет полупрозрачным.
5. Добавьте в кастрюлю смесь с халапеньо, свинину и 1½ ст. л. смеси с тмином.
6. Через 1 час добавить ½ банки зеленого чили (измельченных), 1 ст. л. зеленого соуса *Tabasco* и еще 1½ ст. л. смеси с тмином.
7. Через 2,5 часа добавьте оставшиеся зеленые чили, зеленый соус *Tabasco* и оставшуюся смесь с тмином.
8. Посолите, загустите или разбавьте соус по вкусу.

2004

Чили «Предупредительный выстрел»

Рон Берт

Ингредиенты

- 1 ч. л. молотого кайенского перца
- 1 ч. л. глутамата натрия
- 5 ст. л. молотого тмина
- 2 ст. л. молотого порошка чили чимайо
- 2 ст. л. молотого порошка чили пасилья
- 2 ст. л. порошка острого чили Нью-Мексико
- 6 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 5 ч. л. гранулированного чеснока
- 5 ч. л. гранулированного лука
- 3 ч. л. нейодированной соли
- ¼ ч. л. молотого порошка чили пекуин
- 4 банки куриного бульона
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2 сладких лука, измельченных
- 8 ст. л. чеснока, измельченного в пюре
- 2,3 кг говяжьего стейка tri-tip, нарезанного кубиками
- 460 г мексиканского томатного соуса
- 60 г свиной вырезки
- 110 г острой колбасы
- 2 небольшие банки запеченных зеленых чили, очищенных от семян и измельченных
- 2 ч. л. соуса *Tabasco* (традиционный вкус)

Пошаговый рецепт

Предварительно

1. Поместите лук, чеснок и два измельченных зеленых чили в блендер с небольшим количеством куриного бульона. Измельчите и перелейте в кастрюлю для чили.
2. Налейте мексиканский томатный соус в кастрюлю со свиной вырезкой.
3. Добавьте в блендер 1 банку куриного бульона и все сухие ингредиенты, оставив 2 ст. л. смеси сухих ингредиентов.
4. Смешайте бульон и смесь. Вылейте ⅓ получившейся смеси в кастрюлю для чили.

Первый час

1. Отварите ингредиенты в кастрюле для чили, поддерживая температуру в пределах 180–200 градусов. Тем временем на сковороде обжарьте нарезанный кубиками стейк, пока он не перестанет быть розовым. Слейте жир, сохранив сок, и отложите в сторону.
2. Обжарьте острую колбасу. Затем поместите ее в саше для специй, положите саше в кастрюлю для чили и оставьте его плавать в кастрюле. Следить за кастрюлей и по мере необходимости добавляйте бульон.

Второй час

1. В кастрюлю для чили добавьте половину оставшейся смеси сухих ингредиентов. Затем добавьте два измельченных зеленых чили.
2. Пропустите оставшиеся соки с мяса через кофейный фильтр. Затем процеженный мясной сок добавьте в кастрюлю для чили.
3. Через 30 минут добавьте в кастрюлю обжаренное мясо.
4. При необходимости добавьте бульон.

Третий час

1. Извлеките свиную вырезку и саше и выбросьте.
2. Добавьте в кастрюлю для чили половину оставшейся смеси сухих ингредиентов. Продолжайте кипятить, следя за консистенцией.
3. За 30 минут до окончания приготовления добавьте все оставшиеся ингредиенты, включая соус *Tabasco*. Хорошо перемешайте.
4. Добавьте соль по вкусу. Для достижения наилучших результатов на время приготовления наденьте футболку с надписью TABASCO.

Чили верде от Карен

Карен Рэй

Ингредиенты

- 1 ч. л. сушеного орегано, растертого в порошок
- 1 ст. л. молотого тмина
- 3 ст. л. порошка зеленого чили
- 540 г зеленого соуса энчилада
- 910 г консервированных томатильо с жидкостью
- 200 г острого соуса сальса верде
- 1,58 кг филейной части свинины, нарезанной кубиками
- сало или масло для обжаривания
- 2 чашки лука, мелко нарубленного
- 1½ ст. л. свежего чеснока, пропущенного через пресс
- 900 г нарезанного кубиками свежего или замороженного зеленого чили
- 2 чашки смеси свежих зеленых перцев, очень мелко нарезанных
- 1 ч. л. сока лайма
- ½ чашки мелко нарезанных листьев кинзы

Пошаговый рецепт

1. Смешайте все порошки.
2. Смешайте соус энчилада, томатильо и сальсу верде в кастрюле.
3. Прижмите томатильо к стенкам кастрюли, чтобы раздавить их.
4. Добавьте порошки в кастрюлю. Разогрейте до кипения.
5. Уменьшите огонь и тушите, часто помешивая.
6. Обжарьте мясо в топленом сале или масле с луком и давленным чесноком.
7. Слейте жир с мяса и добавьте мясо в кастрюлю.
8. Добавьте нарезанные кубиками зеленые чили. Продолжите тушить.
9. Через 2 часа добавьте половину мелко нарубленного зеленого перца.
10. Добавьте соль по вкусу. Попробуйте на вкус, по желанию добавьте молотый перец.
11. Через 2,5 часа загустите или разбавьте по мере необходимости. Через 2¾ часа добавьте соль и другие приправы по мере необходимости.
12. Непосредственно перед подачей добавьте сок лайма и кинзу.

2001

Секретный чили

Давид Валегга

Ингредиенты

Часть 1

- 1,4 кг нежной говяжьей лопатки
- 1–2 ст. л. растительного масла
- 2 банки (≈ 430 мл) говяжьего бульона
- 230 г томатного соуса
- 4 ч. л. приправы *Tabasco*
- 1½ ч. л. лукового порошка
- ¾ ч. л. кайенского перца

- 2 ч. л. сухого говяжьего бульона
- 1 ч. л. сухого куриного бульона

Часть 2

- ¾ ч. л. чесночного порошка
- 1½ ч. л. тмина
- ¾ ч. л. белого перца
- 6 ст. л. порошка чили
- соль, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо в растительном масле. Залейте 430 мл говяжьего бульона. Смешайте все ингредиенты части 1.
2. Тушите на среднем огне, пока мясо не станет мягким; по мере необходимости добавляйте воду.
3. За 30 минут до подачи добавьте ингредиенты части 2 и тушите.

1990

Сальса-чемпион мира от Марка Уорда

Марк Уорд

Ингредиенты

- 460 г томатного соуса
- 8 спелых помидоров, нарезанных
- 6 зеленых луковиц, измельченных
- 1 средняя красная луковица, измельченная
- 1 ч. л. чеснока
- 1 пучок свежей кинзы, нарезанный
- 2 или 3 свежих халапеньо
- 5–8 свежих серрано
- 1 средний авокадо
- 1 ч. л. молотого тмина
- кайенский перец (по вкусу)
- 1 ст. л. сока лайма

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте перец, кинзу, лук и помидоры.
2. В большой миске смешайте все ингредиенты.
3. Добавьте соль и кайенский перец по вкусу.
4. Дайте настояться в течение 30 минут.

2000

Чили верде High Country

Джозеф Барретт

Ингредиенты

- 900 г нарезанных кубиками зеленых чили (неострых)
- 1 пучок рубленой кинзы
- 450 г нарезанных кубиками зеленых чили (острых)
- 1 перец пасилья, очищенный от семян и нарезанный кубиками
- 560 г зеленых томатильо, очищенных от шелухи и нарезанных на 4 части
- 4 измельченных халапеньо (2 очищенных от семян и плодоножки)
- 1 болгарский перец, очищенный от семян и нарезанный
- 4 серрано, очищенных от семян и измельченных
- 2 пучка зеленого лука, измельченного
- 8 зубчиков чеснока, давленных
- 540 г зеленого соуса энчилада
- 1,4 кг филейной части свинины, нарезанной на кубики размером 13 мм
- 2 ст. л. зеленого порошка чили
- 230 г колбасы, обжаренной и нарезанной
- 7 ст. л. тмина
- 140 г белого мяса курицы, жидкость слить и нарезать
- 2 ст. л. глутамата натрия
- 6 ст. л. топленого сала
- соль
- острый соус *Tabasco* с хабанеро по желанию

Пошаговый рецепт

1. Поместите все овощи и порошки в большую кастрюлю и хорошо перемешайте.
2. Обжарьте свинину с чесноком на топленом сале до образования легкой корочки на кубиках. Слейте жир и обсушите мясо бумажными полотенцами, чтобы удалить излишки сала, затем добавьте в кастрюлю с овощами. Доведите до кипения и уменьшите огонь.
3. Через 1 час добавьте колбасу.
4. За 1 час до окончания приготовления добавьте курицу.
5. В течение 3 часов приготовления периодически перемешивайте.
6. Попробуйте на вкус, добавьте соль при необходимости.
7. В последние 10 минут проверьте на остроту и при необходимости добавьте острый соус *Tabasco* с хабанеро.

1999

Чили «24 карата»

Кэти ЛеГир

Ингредиенты

- 1,13 кг говяжьего ростбифа, нарезанного кубиками
- 2 банки говяжьего бульона
- 2 чашки воды
- 2 банки томатного соуса
- Масло

Первая смесь специй

- 1 ч. л. глутамата натрия
- 2 ч. л. лукового порошка
- 2 ч. л. сухого говяжьего бульона
- 1 ч. л. сухого куриного бульона
- 1 ч. л. чесночного порошка
- ¼ ч. л. соли
- 1 ст. л. паприки
- 1 ст. л. порошка чили по-техасски
- 1 ч. л. молотого перца чили

Вторая смесь специй

- 1 ч. л. глутамата натрия
- 2 ч. л. тмина
- 1 ч. л. чесночного порошка
- ¼ ч. л. соли
- 1 ст. л. порошка чили по-техасски
- 1 ст. л. порошка чили

Третья смесь специй

- 1½ ч. л. тмина
- 1 ч. л. лукового порошка
- ½ ч. л. чесночного порошка
- 1 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. порошка чили по-техасски

Четвертая смесь специй

- 1½ ч. л. тмина
- 1 ст. л. порошка чили по-техасски
- ½ ч. л. чесночного порошка

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте говядину в 2 ч. л. масла.
2. Добавьте 2 банки говяжьего бульона, 2 чашки воды, 1 банку томатного соуса и первую смесь специй.
3. Накройте крышкой и тушите, пока говядина не станет почти мягкой (2,5 часа).
4. За 30 минут до подачи добавьте вторую смесь специй и вторую банку томатного соуса.
5. За 20 минут до подачи добавьте третью порцию специй.
6. За 10 минут до подачи добавьте четвертую смесь специй.
7. Добавьте соль по вкусу. Для остроты добавьте соус *Tabasco*.

1998

Чили-чемпион от Энни из Невады

Лаверн Харрис

Ингредиенты

- 3 средние луковицы
- 2 средних зеленых перца
- 2 больших стебля сельдерея
- 2 небольших зубчика чеснока
- ½ свежего халапеньо, нарезанного кубиками
- 230 г постного говяжьего фарша
- 200 г зеленого чили, нарезанного кубиками
- 2 банки (≈ 410 г) тушеных помидоров
- 425 г томатного соуса
- 170 г томатной пасты
- 2 бутылочки (≈ 85 г) порошка чили
- 2 ст. л. тмина
- соус *Tabasco*, по вкусу
- 355 мл пива, разделить на две порции
- 355 мл минеральной воды
- 2–3 лавровых листа
- чесночная соль, по вкусу
- соль и перец, по вкусу

Пошаговый рецепт

1. Первые пять ингредиентов нарежьте кубиками и обжарьте.
2. Добавьте мясо и обжарьте его.
3. Добавьте остальные ингредиенты, включая ½ банки пива.
4. Добавьте воды так, чтобы она покрывала смесь. Тушите около 3 часов на слабом огне, часто помешивая.

1978

Сальса с томатами Stoney Road

Лиэнн Ниеноу

Ингредиенты

- 3 длинных зеленых перца Анахайм (используйте перец с семенами)
- 2 свежих желтых перца, очищенных от семян и измельченных
- 6 или более средних томатов
- 1 или 2 средние красные луковицы
- 2 зеленые луковицы
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1 ст. л. свежего сока лайма
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. оливкового масла
- ¼ – ½ чашки измельченных свежих листьев кинзы

Пошаговый рецепт

1. Нарезьте и смешайте перец, томаты, лук и чеснок.
2. Добавьте остальные ингредиенты. Посолите по вкусу.

1997

Чили от Кэтча

Кэтч Уилки

Ингредиенты

- 1,4 кг говяжьего стейка tri-tip или филейной части, нарезанные небольшими кусочками или крупно измельченные
- 2 ч. л. масла
- 1 небольшая желтая луковица
- 430 мл говяжьего бульона
- 3½ ст. л. молотого тмина
- ½ ч. л. орегано
- 6 зубчиков чеснока, мелко нарезанных
- 3 ст. л. порошка чили
- 1 ст. л. порошка мягкого чили Нью-Мексико
- 5–6 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 230 г томатного соуса
- 1 сушеный чили Нью-Мексико, отваренный и измельченный
- 3 сушеных калифорнийских чили, отваренных и измельченных
- 430 мл куриного бульона
- 1 ч. л. соуса *Tabasco*
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 1 лайм
- щепотка глутамата натрия

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо в масле на среднем огне в течение 30 минут.
2. Добавьте лук и столько говяжьего бульона, чтобы покрыть мясо. Доведите до кипения и тушите 15 минут.
3. Добавьте 1 ст. л. тмина и ½ ч. л. орегано. Уменьшите огонь до слабого кипения и добавьте ½ чеснока.
4. Добавьте ½ часть порошка чили и тушите 10 минут.
5. Добавьте томатный соус с мякотью сушеного перца и оставшийся чеснок.
6. Добавьте оставшийся говяжий и куриный бульон для получения нужной консистенции.
7. Готовьте 1 час на среднем огне, периодически помешивая.
8. Добавьте оставшиеся порошки чили и тмин.
9. Тушите 25 минут на медленном или среднем огне, периодически помешивая.
10. Доведите до легкого кипения и добавьте соус *Tabasco*, соль по вкусу, коричневый сахар и сок лайма.
11. Тушите на среднем огне до готовности.
12. Подавайте горячим!

1993

Чили «7/8»

Кентон Стэффорд

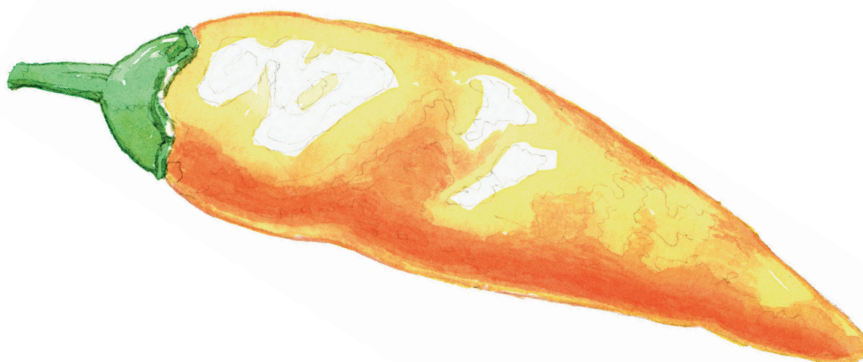
Ингредиенты

- 1,4 кг филейной части, нарезанной на квадратики размером 6 мм
- 1 ч. л. масла
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли с приправами
- $\frac{3}{4}$ ч. л. чесночной соли
- $\frac{1}{4}$ ч. л. чесночного порошка
- $\frac{1}{4}$ ч. л. разрыхлителя мяса
- 2 банки (≈ 400 мл) куриного бульона
- 180 мл говяжьего бульона
- 230 г томатного соуса
- $\frac{1}{2}$ желтой луковицы среднего размера, мелко нарезанной
- $\frac{1}{2}$ белой луковицы, мелко нарезанной
- 3–5 зубчиков чеснока, мелко нарезанных
- 5 ст. л. порошка чили
- 6 ст. л. порошка калифорнийского чили
- 4 ч. л. порошка чили Нью-Мексико
- 1 ст. л. порошка чили пасилья
- 2 ст. л. тмина (мелкого помола)
- 1 ч. л. соли
- $\frac{1}{4}$ ч. л. кориандра (по желанию)
- 1 ч. л. соуса *Tabasco* (по желанию)
- $\frac{1}{2}$ ч. л. орегано
- $\frac{1}{4}$ ч. л. кайенского перца

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте мясо примерно по 450 г за раз с 1 ч. л. масла, $\frac{1}{4}$ ч. л. приправы, $\frac{1}{4}$ ч. л. чесночной соли, $\frac{1}{4}$ ч. л. чесночного порошка и $\frac{1}{4}$ ч. л. разрыхлителя мяса.
2. Слейте лишний жир, положите мясо в кастрюлю и добавьте следующие ингредиенты: 1 банка куриного бульона, говяжий бульон, томатный соус, желтый и белый лук, чеснок, 5 ст. л. порошка чили, 5 ст. л. порошка калифорнийского чили, 1 ст. л. порошка чили Нью-Мексико, 1 ч. л. пасилья, 1 ч. л. тмина, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, $\frac{1}{4}$ ч. л. кориандра (по желанию) и 1 ч. л. соуса *Tabasco* (по желанию).
3. Хорошо перемешайте, затем тушите в течение 1,5 часа. При необходимости добавляйте вторую банку куриного бульона.
4. После того, как блюдо протушится в течение 1,5 часов, добавьте следующие ингредиенты: $\frac{1}{2}$ ч. л. орегано, $\frac{1}{4}$ ч. л. кайенского перца, 1 ч. л. порошка чили Нью-Мексико, 1 ч. л. порошка калифорнийского чили, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, 1 ч. л. тмина и $\frac{1}{2}$ ч. л. чесночной соли.
5. Готовьте еще 1–1,5 часа, время от времени проверяя. Посолите по вкусу.

1988



Чили от Марго

Марго Кнадсон

Ингредиенты

- 1,4 кг измельченного говяжьего стейка tri-tip
- 85 г колбасы
- 2 ст. л. нутряного жира или масла
- 15 г соли
- 60 г порошка чили
- 15 г порошка чили
- ½ ч. л. острого порошка чили Нью-Мексико
- 15 г тмина
- чай из орегано (1 ст. л. листьев орегано в ½ чашки горячей воды, дайте настояться)
- белый перец, по вкусу
- 5–7 зубчиков чеснока
- 2 средние луковицы, мелко нарезанные
- ½ ч. л. кориандра (по желанию)
- 110–170 г томатного соуса
- 285 мл говяжьего бульона (при необходимости добавить воды)
- 1 перец, молотый
- ¼ ч. л. кайенского перца
- соус *Tabasco*

Пошаговый рецепт

1. Обжарьте лук и чеснок в жире в течение 3 минут.
2. Добавьте порошок для чили и порошок чили, хорошо перемешайте.
3. Обжарьте говядину. Поперчите. Добавьте лук и специи. Добавьте говяжьего бульона.
4. Обжарьте колбасу и перец вместе около 2 минут.
5. Добавьте в кастрюлю и готовьте около 15 минут.
6. Добавьте оставшиеся специи, томатный соус, воду или бульон и перемешайте.
7. Готовьте еще около 30 минут. Добавьте чай из орегано.
8. Тушите около 2 часов или пока мясо не станет мягким, периодически помешивая.
9. В последние 20–30 минут при необходимости добавьте соль и кайенский перец.

1987

Чили Los Venganza Del Almo

Билл Пфайффер

Ингредиенты

- 1 ст. л. орегано
- 2 ст. л. паприки
- 2 ст. л. глутамата натрия
- 11 ст. л. порошка чили
- 4 ст. л. тмина
- 4 ст. л. говяжьего бульона (в виде кубиков)
- 3 банки пива
- 900 г свинины, нарезанной кубиками
- 900 г лопаточной части, нарезанной кубиками
- 2,7 кг фарша из крестца
- 4 крупных луковицы, мелко нарезанных
- 10 зубчиков чеснока, мелко нарезанных
- ½ чашки масла или нутряного жира
- 1 ч. л. приправы Mole (в порошке)
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. кориандра
- 1 ч. л. соуса *Tabasco*
- 230 г томатного соуса
- 1 ст. л. муки

Пошаговый рецепт

1. В большую кастрюлю добавьте паприку, орегано, глутамат натрия, порошок чили, тмин, говяжий бульон, пиво и две чашки воды. Дайте закипеть.
2. В отдельной сковороде обжарьте 680 г мяса с 1 ст. л. масла или нутряного жира до светло-коричневого цвета. Слейте жир и добавьте в кипящие специи.
3. Обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок в 1 ст. л. масла или нутряного жира.
4. Добавьте специи и мясную смесь. При необходимости добавьте воды. Тушите 2 часа.
5. Добавьте приправу Mole, сахар, кориандр и томатный соус. Тушите 45 минут.
6. Растворите муку в теплой воде и добавьте в чили.
7. Добавьте соль и тушите 30 минут. Для более острого чили добавьте еще *Tabasco*.

1982

Чили-чемпион мира от Говарда Уинсора

Говард Уинсор

Ингредиенты

- 1 луковица среднего размера, измельченная в блендере
- 5–6 крупных зубчиков чеснока, измельченных в блендере
- ½ чашки воды
- 900 г постной говядины, нарезанной кубиками
- 450 г свинины, нарезанной кубиками
- 200 г консервированного зеленого чили, включая жидкость
- 5–6 халапеньо
- 1 банка целых помидоров, измельченных в блендере (410 г)
- 1 банка целых помидоров, измельченных в блендере (450 г)
- 4 больших лавровых листа
- 1 ст. л. орегано
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. порошка тмина

Пошаговый рецепт

1. Поместите в блендер лук, чеснок и воду. Измельчите и тушите до мягкости.
2. Добавьте мясо и обжарьте его.
3. Поместите зеленые чили и халапеньо в блендер и взбейте в пюре, чтобы получилась мякоть чили.
4. Добавьте к мясу 1 чашку мякоти и помидоры. Тушите 20 минут.
5. Добавьте остальные приправы.
6. Примерно в середине приготовления достаньте лавровые листья.
7. Используйте кастрюлю с крышкой. Возможно, придется снять крышку в последний момент приготовления, если блюдо слишком жидкое. Если вы хотите использовать фасоль, положите ее на дно миски перед добавлением чили.

1972

Чили от Смита и Фаулера

Аллен Смит и Вик Фаулер

Ингредиенты

- 1,8 кг крупно нарезанной филейной части или вырезки
- оливковое или сливочное масло
- 1–2 небольшие банки томатной пасты с водой или свежие помидоры, мелко нарезанные, или консервированные помидоры (слейте жидкость через дуршлаг)
- 3–4 средних луковицы, нарезанных
- 1 болгарский перец, измельченный
- 2–10 зубчиков чеснока, измельченных
- 1 ст. л. орегано
- ⅓ ч. л. сладкого базилика
- 1 ст. л. семян тмина или молотого тмина
- 3 ст. л. (или больше) порошка чили или несколько стручков чили

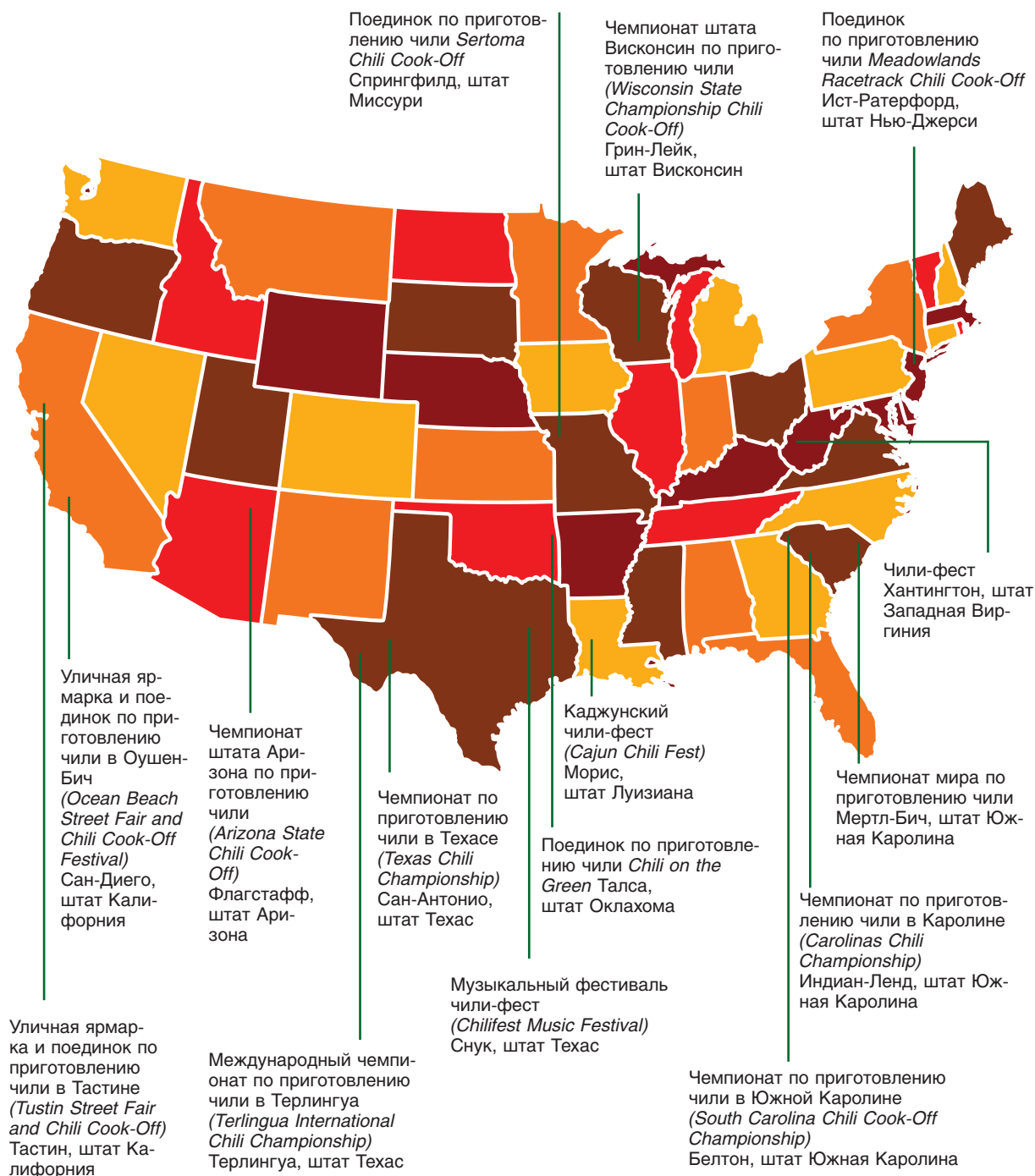
Пошаговый рецепт

1. В 4-литровой кастрюле обжарьте мясо в оливковом или сливочном масле (или в смеси из двух).
2. Добавьте остальные ингредиенты.
3. Тушите 2–3 часа, накрыв крышкой. Посолите и поперчите по вкусу.

1967

Лучшие кулинарные поединки по приготовлению чили

По всей территории США проводятся поединки по приготовлению чили: некоторые из них организуются Международным обществом чили, а некоторые — нет. Вот некоторые из наиболее крупных и известных мероприятий, где можно отведать вкусного чили. Не забудьте поискать поединки и в своих краях!



Фирменный чили от Кевина

С момента выхода на экраны в 2009 году печально известная сцена с чили из любимого, получившего премию «Эмми» сериала «Офис», мгновенно вошла в историю поп-культуры.

Потребовалась всего одна роковая минута, и чили Кевина Мэлоуна, приготовленный по священному семейному рецепту, упав на пол, принес ему истинную славу. Тот самый чили, ставший участником душераздирающего, но уморительного момента, который увидели миллионы, теперь может приготовить каждый по представленному ниже рецепту! (Только, пожалуйста, не уроните его).

Ингредиенты

- 4 сушеных чили анчо
- 2 столовые ложки масла (растительного, рапсового или виноградного)
- 1,4 кг говяжьего фарша (с соотношением 80/20 или 85/15)
- 2 желтых луковицы среднего размера, мелко нарезанные
- 6 зубчиков чеснока
- 1 большой халапеньо, мелко нарезанный
- 1 столовая ложка сушеного орегано
- 2 чайные ложки молотого тмина
- ¼ чайной ложки кайенского перца
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 2 бутылки (≈ 355 мл) пива (лагер или светлый эль)
- 3 банки фасоли пинто, жидкость слить и промыть
- 3 чашки говяжьего бульона
- 2½ чашки нарезанных спелых помидоров
- 2 столовые ложки кошерной соли
- подавать с нарезанным луком-шалотом, тертым сыром Монтерей Джек и сметаной

Пошаговый рецепт

1. Разорвите чили анчо на кусочки, выбросив семена и плодоножки. В большой тяжелой кастрюле или жаровне обжарьте чили на средне-сильном огне в течение 3–4 минут, периодически помешивая, до появления сильного аромата. Переложите обжаренные чили анчо в кухонный комбайн или мельницу для специй и измельчите до получения очень мелкой крошки. Отложите в сторону.
2. Добавьте масло в кастрюлю и разогрейте на умеренном огне. Добавьте говяжий фарш и обжаривайте до образования румяной корочки (около 6 минут), периодически помешивая, чтобы разбить говядину на мелкие кусочки. Используя шумовку, переложите говядину на тарелку и отложите в сторону.
3. Добавьте в кастрюлю лук и обжаривайте на среднем огне около 2 минут, пока он не станет едва мягким. Секрет в том, чтобы недожарить лук.
4. С помощью пресса для чеснока выдавите чеснок прямо в кастрюлю, по одному зубчику. Затем добавьте халапеньо, орегано, тмин, кайенский перец и томатную пасту. Перемешайте и готовьте до появления аромата, около 2 минут. Добавьте пиво и продолжайте тушить около 7 минут, помешивая.
5. Тем временем переложите фасоль в большую миску и слегка разомните толкушкой для картофеля, пока она не будет измельчена, но не доводите до пюреобразного состояния.
6. Добавьте в кастрюлю измельченную фасоль, бульон, помидоры, соль и готовую говядину. Накройте крышкой и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума, поддерживая кипение, и тушите 2 часа, чтобы все продукты в кастрюле успели «познакомиться» друг с другом. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте настояться не менее 1 часа (можно также поставить в холодильник на 8 часов или на ночь).
7. Разогрейте, попробуйте на вкус, при необходимости добавьте соль и подавайте с любимыми вкусовыми дополнениями. Мы рекомендуем использовать нарезанный лук, тертый сыр Монтерей Джек и сметану.

БОНУСНЫЙ
РЕЦЕПТ



Благодарности

Я хочу поблагодарить всех тех, кто усердно и неустанно трудился, чтобы воплотить эту кулинарную книгу в жизнь:

- Дэвид Миллер, Гретхен Бэкон, Элизабет Мартинс, Дэвид Фиск, Дайана Керн, Венди Рейнольдс, Обри Вонада и все ребята из Fox Chapel.
- Тед Гекис, Меган Смит, Райан Закари, Даниэль Ривера и Меган Данн из моей команды.
- Пола Кастратаро и Дилана Чанта за их помощь.

Шеф-поварам, чемпионам мира и простым любителям, которые поделились рецептами, — СПАСИБО.

И, наконец, огромное спасибо моим друзьям и семье, которые за последний год перепробовали столько чили, что даже сложно себе представить. Без ВАС ничего бы не получилось!

— Брайан

Указатель

А

Антонович, Трейси
Арген, Дебра

Б

Бараний фарш, в Идеальный чили от Джеффри
Барретт, Джозеф
Барретт, Морин
Бауэр, Гай
Бейнс, Тимоти
Беллами, Джек
Белый чили с курицей
Белый чили с курицей в долговарке
Воодушевляющий чили от Паттерсонов
Белый чили с курицей в электрической скороварке
Чили «Пальчики оближешь»
Белый чили с курицей от двух шефов
Белый чили с курицей и северной фасолью
Вкусный чили с курицей
Белый чили с курицей и халапеньо
Суперполезный белый чили с курицей
Чили с курицей и гуахильо
Белый чили с курицей на гриле
Белый чили с курицей и сливочным сыром
Сырнй чили с курицей в долговарке
Беррс, Шенон
Берт, Рон
Бизон, в Острый чили с бизоном
Биллхорн, Элли
Бовис, Натали
Боуэн, Росс
Брансволд, Вики
Бити, Эйлин

В

Валега, Дэвид
Вальдес, Руди
Вафля с чили, в Чили с вафлей из кукурузной муки
Веганский чили, см. Вегетарианский чили (и веганский)
Вегетарианский чили (и веганский)
Веганский чили от двух шефов
Вегетарианский чили, который сразит наповал
«Болотный» чили с белой фасолью
Чили с тремя видами фасоли
Настоящий техасский чили
Веганский чили «Праздник урожая»
Вегетарианский чили на скорую руку
Чили с черной фасолью и манго
Идеальный веганский чили
Чили с лесными грибами
Чили на основе растительных продуктов
Веганский чили с тыквой, чечевицей и киноа
Титулованный вегетарианский чили от Сары
Сытный грибной чили на основе растительных продуктов
Быстрый и простой острый веганский чили
Простой вегетарианский чили с чоризо
Вегетарианский чили с соусом маринара
Овощной чили по-луизиански

Вегетарианский чили с бурбоном и тремя видами фасоли
Красно-зеленый «рождественский» чили из Санта-Фе
Простой чили с манго
Чили с нутом и чечевицей
Вегетарианский чили в скороварке с тремя видами фасоли
Вегетарианский чили Цинциннати
Чили с соевой чоризо и жареным картофелем
Вейден, Джеффри
Вейр, Ллойд
Воллены, Мара и Райан
Вуд, К. В.

Г
Галлоуэй, Шон
Генри, Эл
Говядина, см. также чили кон карне; техасский чили
Лучший соус чили для хот-догов
Чили со стейком из лопатки
Рецепт отменного чили от Брайдана
Чили «Шахматная доска»
Чили для хот-догов
Чили с запеканкой из макарон
Рождественский чили
Чили с вафлей из кукурузной муки
Чили, вдохновленный *Dr Pepper*
Чили Цинциннати в электрической скороварке
Чили «Магический порошок»
Сладко-соленый чили с начос за 15 минут

Чили для дня матча
 Чили от Джорджа Лулоса
 Чили Bad-Mamma-Jamma
 от Ханны Дашер
 Чили Цинциннати
 от Хизер
 Итальянский чили
 Воссозданный
 знаменитый чили
 от Кевина
 Фирменный чили
 от Кевина
 Фирменный чили
 с индейкой
 Чили с тыквой и черной
 фасолью
 Чили с филейной частью
 и черной фасолью
 Чили с помидорами
 в долговарке
 Мексиканский гуляш
 в долговарке
 Чили с фермы Кэти
 Таймер
 Чили от Тимми
 Пикантный чили с черной
 фасолью
 Говядина, рецепты
 чемпионата мира
 Техасский чили от Эла
 Секретный чили
 Чили «Дороги
 Калифорнии»
 Чили-чемпион мира
 от К. В. Вуда
 Чили Dago Reds
 Секретное лекарство от
 доктора
 Чили «Большой шлем»
 Чили Happy Trails
 Чили-чемпион мира
 от Говарда Уинсора
 Чили от Джима Уэллера
 Чили по-домашнему
 от Джо
 Чили от Джона
 Чили на скорую руку
 от Джей Ар
 Чили «Нокаут»

Чили Los Venganza Del
 Almo
 Чили от Марго
 Почти знаменитый
 техасский чили от Морин
 Чили-чемпион от Энни из
 Невады
 Чили от Кэтча
 Чили Red Rat
 Чили-чемпион мира от
 Руди Вальдеса
 Чили «7/8»
 Чили от Смита и Фаулера
 Чили по-южному от
 Джорджии
 Вегетарианский чили для
 жителей трейлеров от
 Грэмма-младшего
 Чили «24 карата»
 Чили «Предупредительный
 выстрел»
 Чили по-домашнему
 WolfHaven
 Голливуд и чили
 Грайковски, Бри
 Грант, Бен
 Грибы
 Чили с говядиной,
 грибами и киноа
 Сытный грибной чили
 на основе растительных
 продуктов
 Настоящий техасский
 чили
 Вегетарианский чили
 с соусом маринара
 Чили с лестными грибами
 Гриффит, Шон
 Грэмм, Коннор
 Грэмм, Натан
 Гувер-младший, Томас

Д

Дашер, Ханна
 Джеймс, Мишель
 Джипсон, Джон
 Джонс, Трей
 Джонсон, Хизер
 Диас, Мария

Донован, Гейл
 Дорич, Аманда
 Дуган, Клиф
 Дэвис, Лайман

Ж

Жареная картошка, в Чили
 с соевой чоризо
 и жареным картофелем

З

Зада, Ара
 Зайдхольц, Донн
 Зеленый чили, см. Чили верде

И

Иной взгляд на чили
 Чили с соевой чоризо
 и жареным картофелем
 Лучший соус чили для
 хот-догов
 Чили с вафлей из кукурузной
 муки
 Сладко-соленый чили с начос
 за 15 минут
 Мексиканский гуляш
 в долговарке
 Чили, вдохновленный
Dr Pepper
 Чили с запеканкой
 из макарон
 Чили для хот-догов
 Чили-хот-дог с копчеными
 сардельками, пивом и
 сыром
 История чили и интересные
 факты

К

Калверт, Том
 Каллахан, Джозеф
 Картошка, в Чили с соевой
 чоризо и жареным
 картофелем
 Капобьянко, Аманда
 Карлсон, Уэс
 Кинг, Хизер
 Киноа
 Чили с говядиной,
 грибами и киноа

- Чили с черной фасолью и манго
Чили с индейкой и киноа
Веганский чили от двух шефов
Веганский чили
«Праздник урожая»
Веганский чили с тыквой, чечевицей и киноа
Кнадсон, Джейр Ар
Кнадсон, Марго
Ковбои и чили
Колбаса (чоризо)
Чили с короткими ребрышками и чоризо
Чили с чипотле и чоризо
Чили по-португальски с чоризо и красной фасолью
Чили «Банда Джорджа»
Чили Bad-Mamma-Jamma от Ханны Дашер
Итальянский чили
Чили от самого большого фаната Кевина
Любимый чили моих детей
Чили верде с мескалем, халапеньо и полосками тортильи
Чили от дедули Стива
Чилли от Тимми
Чили с черной фасолью и чоризо от двух шефов
Колбаса (чоризо), рецепты чемпионата мира
Секретное лекарство от доктора
Ирландский чили верде от Даффи
Чили верде High Country
Чили на скорую руку от Джей Ар
Чили от Марго
Чили
«Предупредительный выстрел»
Колбаса, веганская
Простой вегетарианский чили с чоризо
- Чили с соевой чоризо и жареным картофелем
Вегетарианский чили
Impossible для жителей трейлеров
«Королевы чили»
Кпакол, Делали
Крепкое пиво, в Чили с пивом
Кристиан, Гилл
Круз-Питерс, Рамона
Кукуруза и кукурузный хлеб
Чили в стиле карне асада, посыпанный кукурузным хлебом
Чили с вафлей из кукурузной муки
Сладко-соленый чили с начос за 15 минут
Белый чили с курицей и халапеньо
Воодушевляющий чили от Паттерсонов
Чили с индейкой от двух шефов
Веганский чили от двух шефов
«Болотный» чили с белой фасолью
Другие рецепты с кукурузой:
Кулинарный конвертер
Курица, см. также Белый чили с курицей
Чили с курицей а-ля крылышки «Буффало»
Чили-чемпион мира от К. В. Вуда
Чили «Грандиозный пикник»
Чили с томатильо и курицей от двух шефов
Пикантный чили с черной фасолью
Чили с нутом и чечевицей
- Л
Лафаунтейн, Сара
ЛеГир, Кэти
- Лиминг, Джорджианн
Листовая капуста и чили
Лоренц, Дэвид
Лоттс, Лиза
Лоу, Пол
Лундберг, Сара
Лучшие кулинарные поединки по приготовлению чили
Льюис, Дайан
- М**
Макалександр, Дон
Макароны
Чили с запеканкой из макарон
Идеальный чили с индейкой и макаронами
Чили со спагетти.
См. также Чили
Цинциннати
Макрори, Чак
Макморди, Кейли
Макнамара, Эдди
Манго
Простой чили с манго
Чили с черной фасолью и манго
Маре, Чарл
Мексиканский гуляш
Мексиканский сметанный соус и мексиканский сметанный соус с лаймом
- Н**
Начос, в Сладко-соленый чили с начос за 15 минут
Национальный день чили
Ниеноу, Лиэнн
- О**
Оверхайзеры, Соня и Алекс
Оленина
Вкусный жгучий чили от Джека
Чили «Сезон охоты»
Омерза, Джудит
Остраут, Джейсон

П

Пардикес, Том
 Паркер, Кристиан
 Паттерсоны, Джен и Джо
 Пендери, Девитт Клинтон
 Перцы, шкала жгучести
 Пирчински, Эд
 Плагер, Боб
 Полоски тортильи, в Чили
 верде с мескалем,
 халапеньо и полосками
 тортильи
 Пробст, Чендис
 Пфайффер, Билл

Р

Райвз, Джордж
 Рецепты чемпионата мира,
 см. также Фасоль,
 рецепты чемпионата
 мира; Говядина, рецепты
 чемпионата мира;
 Чили верде, рецепты
 чемпионата мира;
 Свинина, рецепты
 чемпионата мира
 Чили «Дороги
 Калифорнии»
 Чили-сальса от папочки
 Чили-сальса «Чилли
 Вилли»
 Сальса от Донована
 «Код 3»
 Сальса-чемпион мира
 от Марка Уорда
 Чили-чемпионат от Энни
 из Невады
 Сальса с томатами Stoney
 Road
 Вегетарианский чили
 Impossible для жителей
 трейлеров
 Риос, Анна
 Рич, Кари
 Рой, Паула
 Ромео, Эшли
 Ромеро, Ава Мари
 Рэй, Гэри
 Рэй, Джейден

Рэй, Карен
 Рэй, Лорен

С

Садд, Меган
 Саиб, Фатима
 Сантей, Брайан
 Сардельки, в Чили-хот-дог
 с копчеными сардельками,
 пивом и сыром
 Свинина, см. также Колбаса
 Чили со свиной
 в азиатских специях
 с мускатной тыквой
 Чили с рваной свиной
 Дарт верде
 Чили Primo от шефа
 «Пожар во рту» (чили
 с двумя видами мяса
 и хабанеро)
 Вкусный жгучий чили
 от Джека
 Чили «Нокаут»
 Чили «Привет с Северо-
 Востока»
 Запретельно вкусный
 чили верде
 Зеленый чили со
 свиной по-колорадски
 Чили-хот-дог с копчеными
 сардельками, пивом
 и сыром
 Чили верде для Стефани
 Чили с фермы Кэти
 Таймер
 Пикантный чили с черной
 фасолью
 Свинина, рецепты
 чемпионата мира,
 см. также Колбаса,
 рецепты чемпионата
 мира
 Зеленый чили «Черный
 койот»
 Чили верде от шефа Боба
 Чили верде от Джерри
 Райский чили верде
 «Незаконный» чили верде
 от Чака

Чили — чемпион мира
 от К. В. Вуда
 Чили Dago Reds
 Ирландский чили верде
 от Даффи
 Чили азартного игрока
 Чили «Грандиозный
 пикник»
 Чили верде High Country
 Чили верде по-домашнему
 от деревенщины Боба
 Чили-чемпион мира от
 Говарда Уинсора
 Чили верде от Карен
 Чили Los Venganza
 Del Almo
 Чили «Лосиные следы»
 Чили верде Old №7
 Фирменный зеленый чили
 от Тома
 Чили
 «Предупредительный
 выстрел»
 Сикора, Дженнифер
 Сильва, Джулия
 Симмонс, Джерри
 Смит, Аллен
 Смит, Кимми
 Смит, Майк
 Совет по заморозке
 Солберг, Джеф
 Соус
 совет
 Лучший соус чили для
 хот-догов
 Чили-сальса от папочки
 Чили-сальса «Чилли
 Вилли»
 Сальса от Донована
 «Код 3»
 Сальса-чемпион мира
 от Марка Уорда
 Сальса с томатами Stoney
 Road
 Мексиканский сметанный
 соус с лаймом
 Стернер, Хильда
 Стивенс, Генри
 Сторли, Тимоти

Стоун, Лиза
 Стэффорд, Кентон
 Сыр, см. также Чили
 Цинциннати
 Сырные чипсы
 Сладко-соленый чили
 с начос за 15 минут
 Сырный чили с курицей
 в долговарке
 Чили-хот-дог с копчеными
 сардельками, пивом
 и сыром
 Slap rap, см. Афро-техасский
 чили с говяжьей
 грудинкой

Т

Таймер, Кэти
 Тейлор, Роза
 Техасский чили
 Чили «Банда Джорджа»
 Чили «Дыхание скорпиона»
 Чили от Синди
 Чили — победитель
 чемпионата
 в Терлингуа
 Чили «Первый в Омахе»
 Чили от самого большого
 фаната Кевина
 Чили Shotgun Willie
 Чили «Секретный
 ингредиент»
 Афро-техасский чили
 с говяжьей грудинкой
 Чили по-техасски от Майка
 Чили в старом добром
 техасском стиле
 Чили Primo от шефа
 Чили с говядиной, грибами
 и киноа
 Чили по-португальски
 с чоризо и красной
 фасолью
 Тиммс, Мэтт
 Томатильо, см. Чили верде
 Тыква
 Чили со свиной
 в азиатских специях
 с мускатной тыквой

Чили с тыквой и черной
 фасолью
 Чили с индейкой и тыквой
 в долговарке
 Тыквенный чили с
 индейкой в долговарке
 Веганский чили с тыквой,
 чечевицей и киноа
 Тэмми, Дженнифер
 Тюрьмы и чили

У

Уайт, Боб
 Уилки, Кэтч
 Уилкинс, Синди Рид
 Уилкоккс, Ким
 Уинсор, Говард
 Уорд, Марк
 Утиная грудка, в Чили
 «Сезон охоты»
 Уэллер, Джим
 Уэллер, Джорджия
 Уэлчел, Натали

Ф

Фарм, Даниел
 Фаулер, Вик
 Фасоль, см. также чили
 с черной фасолью;
 фасоль *Bush's*, чили по-
 домашнему (кроме Чили
 от Джорджа Лулоса);
 чили с индейкой,
 вегетарианский чили;
 белый чили с курицей
 Чили с фасолью:
 Чили с мясом аллигатора
 Чили с рваной свиной
 Рецепт отменного чили
 от Брайдана
 Чили с запеканкой
 из макарон
 Чили по-португальски
 с чоризо и красной
 фасолью
 Чили с вафлей из
 кукурузной муки
 Чили, вдохновленный
Dr Pepper

Сладко-соленый чили с начос
 за 15 минут
 Белый чили с курицей
 и северной фасолью
 Мексиканский гуляш
 в долговарке
 Чили с соевой чоризо
 и жареным
 картофелем
 Фасоль, чили кон карне
 с фасолью
 Чили со свиной
 в азиатских специях
 с мускатной тыквой
 Чили с короткими
 ребрышками и чоризо
 Чили в стиле карне
 асада, посыпанный
 кукурузным хлебом
 Хмельной чили
 от Керианн
 Чили «Без границ»
 Чили с пивом
 Чили в электрической
 скороварке
 Идеальный чили
 от Джефффри
 Чили «Как у мамы»
 Чили «Без суеты»
 Чили от дедули Стива
 Чили в стиле *Steak'n
 Shake*
 Легкий рецепт чили
 от «Суит Пола»
 Чили, вдохновленный
 праздником *Wacipi*
 Фасоль, рецепты чемпионата
 мира
 Белый вегетарианский
 чили от Генри
 Чили «Грандиозный
 пикник»
 Фирменный зеленый чили
 от Тома
 Вегетарианский чили
 Impossible для жителей
 трейлеров
 Чили по-домашнему
 WolfHaven

Фасоль *Bush's*
Рецепт отменного чили
от Брайана

Другие рецепты:

Федорко, Бриана
Фейгин, Ариана
Фишер, Дженнифер
Фолс, Джон
Фон Рэсфельд-Харриган,
Керианн
Фрост, Марсия

Х

Хадсон, Леонард
Хайзер, Брэд
Хайзер, Ти Джей
Халтквист, Майкл
Хансен, Дон
Харбер, Чак
Харрис, Лаверн
Хартер, Джо
Херрера, Брейден
Хипскинд, Дэйв
Холл, Боб
Хорн, Нэнси Джонсон
Хот-дог, см. Иной взгляд
на чили
Хэнкок, Кэрол Энн
Хэнкок, Грег

Ч

Чарльз, Шаши
Чечевица и чили
Чили
Брайан (автор) —
«парень с чили», сериал
«Офис»
и любовь к чили
Происхождение, история,
интересные факты
Другие упоминания:
Чили верде
Запредельно вкусный чили
верде
Зеленый чили со свиной
по-колорадски
Чили с томатильо и курицей
от двух шефов
Чили верде для Стефани

Чили верде с мескалем,
халапеньо и полосками
тортильи

Дарт Верде

Чили «Привет с Северо-
Востока»,
Чили с рваной свиной

Чили верде, рецепты
чемпионата мира
Зеленый чили «Черный
койот»

Чили верде от шефа Боба

Чили верде от Джерри

Райский чили верде
«Незаконный» чили верде
от Чака

Ирландский чили верде
от Даффи

Чили верде High
Country

Чили верде от Карен

Чили верде Old № 7

Чили верде от Розы
Фирменный зеленый
чили от Тома

Чили кон карне

Идеальный чили

от Джеффри

Чили кон карне
с перуанским перцем

Чили от дедули Стива

Чили «Как у мамы»

«Пожар во рту» (чили
с двумя видами мяса
и хабанеро)

Вкусный жгучий чили
от Джека

Хмельной чили
от Керианн

Чили в электрической
скороварке

Чили «Свалка»

Чили со свиной
в азиатских специях
с мускатной тыквой

Чили с пивом

Чили «Без суеты»

Простой рецепт чили
от Свит Пола

Чили в стиле карне асада,
посыпанный кукурузным
хлебом

Чили «Дульче»

Чили в стиле *Steak'n Shake*

Чили с короткими
ребрышками и чоризо

Чили «Без границ»

Чили «Рецепт — не секрет»

Чили, вдохновленный
праздником *Wacipi*

Чили по-домашнему

Чили от Джорджа Лулоса

Чили с помидорами
в долговарке

Чили «Магический порошок»
Любимый чили моих
детей

Чили «Сезон охоты»

Чили Bad-Mamma-Jamma
от Ханны Дашер

Чили со стейком из лопатки

Итальянский чили

Чили с фермы Кэти
Таймер

Чили порошок, изобретатель

Чили порошок, питательная
ценность

Чили с индейкой
совет

Белый чили с индейкой
и сальса верде
в долговарке

Чили без фасоли от Оззи

Чили с индейкой

«Капобьянко»

Чили с индейкой и тыквой
в долговарке

Чили с индейкой от двух
шефов

Чили с индейкой и киноа

Идеальный чили с индейкой
и макаронами

Самый лучший чили
с индейкой

Диетический чили
с индейкой

Тыквенный чили с индейкой
в долговарке

Фирменный чили с индейкой	Пикантный чили с черной фасолью	Ш
Чили с индейкой и белой фасолью	Чили с филейной частью и черной фасолью	Шакалака, см. Афро-техасский чили с говяжьей грудинкой
Чили с индейкой, яблоками и чипотле	Чили с черной фасолью и манго	Шварц, Лесли
Чили с черной фасолью	Чили-хот-дог, см. Иной взгляд на чили	Шепард, Райан
Чили «Шахматная доска»	Чили Цинциннати	Шкала жгучести перцев
Чили с черной фасолью и чоризо от двух шефов	Вегетарианский чили	Шэнд, Роберт
Чили с курицей а-ля крылышки «Буффало»	Цинциннати	
Острый чили с бизоном	Чили Цинциннати в электрической скороварке	Э
Чили с чипотле и чоризо	Чили с мясом аллигатора	Эдвардс, Чак
Рождественский чили	Чили Цинциннати от Хизер	Эдж, Анита
Воссозданный знаменитый чили от Кевина	Чин, Кэти	Я
Чили от Тимми	Чоризо, см. Колбаса	Яблоко, в Чили с индейкой, яблоками и чипотле
Чили с тыквой и черной фасолью		Ягер, Меган
Чили для дня матча		Янгблад, Стив,

Источники изображений

Рецепты, фотографии и снимки шеф-поваров, принимающих участие в проекте, любезно предоставлены соответствующими шеф-поварами и используются с их разрешения.

Логотип *ICS © International Chili Society, Inc.* (Международное общество чили) использован с разрешения обладателей.

Страница 7: фотография Оскара Нуньеса © Брюс Смит, используется с разрешения обладателя.

УДК 641.55
ББК 36.997
Б29

Brian Baumgartner
SERIOUSLY GOOD CHILI COOKBOOK

Печатается с разрешения издательства Fox Chapel Publishing Company, Inc.

Фото на обложке Адама Хендершотта, используется с разрешения обладателя

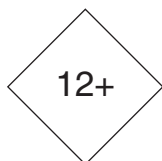
Баумгартнер, Брайан.

Б29 Рецепты с перчинкой! Семейные блюда Кевина из сериала Офис / Б. Баумгартнер — Москва : Издательство АСТ, 2024. — 256 с. — (Фанатские рецепты).

ISBN 978-5-17-159204-2

Книга «Рецепты с перчинкой! Семейные блюда Кевина из сериала Офис» представляет собой сборник авторских рецептов блюда чили, передающихся из поколения в поколение. В книге содержится большое количество разнообразных рецептов, начиная от классического чили с мясом и бобами до экспериментальных вариаций этого блюда. Автор подробно описывает каждый рецепт, предоставляя читателю не только список ингредиентов и пошаговые инструкции, но и дополнительные советы и рекомендации для приготовления и сервировки. Эта книга является отличным руководством для всех любителей этого блюда, которые хотят научиться готовить его по настоящему традиционным и проверенным временем способом.

УДК 641.55
ББК 36.997



Издание для досуга

Серия «Фанатские рецепты»

Брайан Баумгартнер

РЕЦЕПТЫ С ПЕРЧИНКОЙ!

Семейные блюда Кевина из сериала Офис

Заведующая редакцией *Ангелина Швырёва*. Ответственный редактор *Полина Сероштанова*
Менеджер проекта *Олеся Генералова*. Литературный редактор *Анна Гусарова*
Корректор *Татьяна Ягодина*. Технический редактор *Наталья Чернышёва*
Компьютерная верстка *Анны Грених*

Подписано в печать 04.12.2023. Формат 84x108/16. Печать офсетная. Гарнитура Helios.
Бумага офсетная. Усл. печ. л. 26,88. Тираж экз. Заказ № .

Произведено в Российской Федерации

Изготовлено в 2024 г.

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги печатные.

ООО «Издательство АСТ»

129085, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. 1, 7 этаж.
Наш сайт: www.ast.ru E-mail: ask@ast.ru

«Баспа Аста» деген ООО

129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, үй 21, 1 құрылым, 705 бөлме

Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz • Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в Республике Казахстан:
ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш.,

З«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92. Факс: 8 (727) 251 58 12, вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Өндірген мемлекет: Ресейд

ISBN 978-5-17-159204-2

© Brian Baumgartner and Fox Chapel Publishing Company Inc., 2022
© Ж.С. Козандо, перевод, 2023
© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2024



По крайней мере раз в год Кевин приносит в офис немного знаменитого перца чили. Теперь вы можете приготовить знаменитое чили по рецепту Кевина прямо у себя дома вместе с книгой «Рецепты с перчинкой! Семейные блюда Кевина из сериала “Офис”».

В книге вы найдете:

- 177 рецептов чили со всех уголков мира
- Предисловие Оскара Нуньеса
- Рецепт знаменитого чили Кевина
- QR-коды к видеоурокам

Книга «Рецепты с перчинкой! Семейные блюда Кевина из сериала “Офис”» предлагает увлекательное путешествие в мир чили и является незаменимым руководством как для любителей этого блюда, так и для фанатов сериала «Офис».



книги для любого настроения здесь



ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
ok.ru/izdatelstvoast