



## MEIN GENUSS



### Chili sin Carne



#### It's a match!

It's a match! Das Chili con Carne Gewürz gibt dem Klassiker seinen bekannten Geschmack - mit oder ohne Fleisch!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das komplette Gemüse sowie den Knoblauch putzen und fein schneiden. Mais und Bohnen im Sieb waschen und abtropfen lassen. Dosentomaten mit Saft in eine Schüssel gießen und zerkleinern.
- 2 In einem großen Topf das **Olivenöl** erhitzen. Anschließend den Porree, die Petersilienwurzel, die Karotten, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie darin **15 Minuten** bei milder Hitze andünsten.
- 3 Anschließend Kreuzkümmel, Majoran, Zucker sowie **Chili-Con-Carne Gewürz** zugeben und **30 Sekunden** dünsten. Das Tomatenmark einrühren, Tomaten mit Saft und Gemüsefond zugeben. Anschließend Bei milder Hitze ca. **40 Minuten** kochen.
- 4 Frische Tomaten (ohne Stielansätze, mit Haut und Kernen) grob schneiden. Nach **30 Minuten** die grob geschnittenen Tomaten zusammen mit Kidneybohnen und Mais zugeben. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Schafskäse zerkleinern, Koriandergrün grob zerpfeifen und Limetten in Spalten schneiden. Mit dem Chili sin Carne getrennt in Schälchen füllen und zusammen mit einem dunklen Bauernbrot als Beilage servieren.

### Zutaten

80 g Porree  
50 g Petersilienwurzel  
150 g Karotten  
120 g Zwiebeln  
100 g Knollensellerie  
6 Knoblauchzehen  
1 Dose Kidneybohnen  
1 Dose Mais  
1 Dose Tomaten  
5 EL Olivenöl  
2 TL Kreuzkümmel  
1 TL Zucker  
1 TL Majoran, getrocknet  
2 TL Tomatenmark  
750 ml Gemüsefond  
200 g Tomaten, frisch  
Salz / Pfeffer  
1 Bio-Limette  
250 g Schafskäse  
1/2 Bund Koriandergrün  
2 EL Chili-Con-Carne Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.01.2027.