



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 zerzupfen 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 15.08.2026.