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 14.05.2027.