

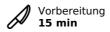


## Chili sin Carne



## It's a match!

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







## **Zubereitung**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 30.03.2026.