

CHILI SIN CARNE – VEGETARISCHES CHILI

Ich habe es ja vor einiger Zeit schon angekündigt und heute passen Wetter und Stimmung auch endlich mal wieder zusammen um dieses Rezept für euch aufzuschreiben – die Rede ist von diesem super leckeren Chili sin Carne mit viel Paprika! Falls ihr euch fragt ob so ein Chili ohne Fleisch nicht irgendwie langweilig ist kann ich euch versichern, dass ihr es einfach nur passend würzen müsst. Ich habe mich dabei für eine kräftige Rauchnote entschieden und neben geräuchertem Paprikapulver auch ein Rauchsalz verwendet. Das ist richtig lecker geworden und war tatsächlich ziemlich flott gemacht!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

1 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

3-4 Knoblauchzehen

2 große rote Paprika

3-4 Zweige Oregano

800g Kidneybohnen

1/2 Dose Mais (ca. 150g)

1 Dose Pizzatomaten

Pfeffer & Rauchsalz*

1 gute Prise geräuchertes Paprikapulver

1/2 TL Cumin

Chiliflocken

etwas Balsamico Essig

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Oregano fein hacken.

Das Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Die Paprikawürfel dazu geben und 3-4 Minuten mit anbraten. Die Kidneybohnen samt Flüssigkeit aus der Dose dazu geben. Sofort die Pizzatomaten unterrühren, die Dose einmal mit Wasser befüllen und dieses langsam einrühren. Mais und Oregano untermengen und das Chili mit einem Schuss Balsamico, Paprikapulver, Chiliflocken, Cumin, Pfeffer und Rauchsalz würzen.

Alles im offenen Topf unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen bis die Sauce schön eingedickt ist. Abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Balsamico, Pfeffer und Rauchsalz würzen.

Das Chili sin Carne auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren. Wer möchte stellt dazu noch etwas Baguette auf den Tisch.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!