

FEURIGER LAMM-CHILITOPF

FEURIGER LAMM-CHILITOPF

Eine saftige Lammkeule trifft auf Chilis und weiße Bohnen – Mais und Paprika sorgen für farbenfrohe Akzente. Ein würziger, deftiger und feuriger Lamm-Chilitopf der uns an den letzten Wintertagen wärmt und Lust auf den Frühling macht!



Zutaten für 3-4 Personen:

600g Lammkeule (ohne Knochen)

Olivenöl

2 Zwiebeln

4-5 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

2 TL Paprikapulver, scharf

2 kleine, rote Chilischoten

800g Pizzatomaten

1 Dose Mais

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

800g weiße Bohnen (ca. 600g Abtropfgewicht)

Pfeffer & Salz

1 EL Balsamico Bianco

Tabasco, je nach Geschmack – 3 TL

1 EL Schmand

Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 4cm große Brocken zerlegen. Zwiebel, Knoblauch und Chili klein schneiden und etwas Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und co. anschwitzen und dann das Fleisch dazu

geben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und rundum anbraten.



Die Tomaten, den fein gehackten Rosmarin und den Mais dazu geben und alles einige Minuten lang kräftig köcheln lassen. Dann die Hitze reduzieren und das Chili im geschlossenen Topf bei gelegentlichem Rühren eine Stunde sanft köcheln lassen.



In dieser Zeit die Paprika würfeln. Die Paprikawürfel kurz vor Ende der Schmorzeit zum Chili geben.



Auf die letzten 15 Minuten dürfen dann auch die weißen Bohnen mit in den Topf.



Den Schmand einrühren...



...und alles mit Salz, Tabasco und etwas Balsamico Bianco abschmecken. Ihr könnt das Chili auch jetzt noch mild würzen und dann noch etwas Tabasco mit auf den Tisch stellen.

Heiß und feurig servieren!

