

Chili sin Carne „Magma“

Zutaten für 6 Personen:

- 80 g Porree
- 50 g Petersilienwurzel
- 150 g Möhren
- 120 g Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 – 5 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kidneybohnen (425 g EW)
- 1 Dose Gemüsemais (300 g EW)
- 600 g frische Tomaten
- 5 El Olivenöl
- 1-2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 Tl gemahlener Koriander
- 1 Tl Rohrohrzucker
- 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 1 Tl getrockneter Majoran
- 1 kleine getrocknete Chilischote
- 2 Lorbeerblätter
- 750 ml Gemüsefond
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- 2 unbehandelte Limetten
- 250 g – 300 g Schafkäse
- 1/2 Bund Koriandergrün
- 1 Fladenbrot
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Sauerkirsch-Schokolade-Chili „Magma“

1. Gemüse und Knoblauch putzen und fein schneiden. Bohnen und Mais im Sieb waschen und abtropfen lassen. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Nach ca. 1 Minute das Wasser abgießen und die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken. Stielansätze entfernen, Tomaten schälen und grob zerschneiden.

2. In einem großen Topf Olivenöl nicht zu stark erhitzen. Porree, Petersilienwurzeln, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin 10-15 Minuten bei milder Hitze andünsten. Von Kreuzkümmel bis Lorbeer alle Gewürze zugeben und 30 Sekunden dünsten lassen. Tomaten und Gemüsefond zugeben. Offen ca. 40 Minuten bei milder Hitze kochen. Nach 30 Minuten Kidneybohnen und Mais zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 4 – 5 El Chutney „Magma“ abschmecken. Am Besten tastet man sich vorsichtig an den gewünschten Schärfegrad heran.

3. Limetten in Spalten schneiden. Schafkäse zerbröseln, Koriandergrün grob zerzupfen. Mit dem Chili getrennt in Schälchen

füllen. Fladenbrot aufbacken, in Stücke schneiden. Alles zum Eintopf servieren... Guten Appetit!