

Rezept

Chili sin Carne mit Fladenbrot

Ein Rezept von Chili sin Carne mit Fladenbrot, am 01.05.2024

Zutaten

4 festkochende Kartoffeln	Salz
4 bunt gemischte Paprikaschoten	2 Gemüsezwiebeln
2 - 3 Knoblauchzehen	6 getrocknete Tomaten (in Öl)
1 - 2 frische rote Chilischoten	4 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmelsamen	2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
800 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)	1 Dose stückige Tomaten (850 ml)
1 - 2 EL Zucker	5 Stängel Petersilie
250 g saure Sahne	6 - 12 Tortilla-Weizenfladen (Fertigprodukt)
2 Dosen gemischte Bohnen (je 425 ml)	1 Dose Gemüsemais (425 ml)
30 g Bitterschokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser zugedeckt in 15 - 20 Min. bissfest garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und würfeln, Chilis waschen, putzen und in Ringe schneiden.
3. In einem großen Bräter oder Topf das Öl erhitzen und Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Trockentomaten und Chili darin hellbraun braten. Kreuzkümmel im Mörser etwas zerdrücken und zusammen mit Paprikapulver und Tomatenmark unter das Gemüse rühren. Alles offen 2 Min. weiterschmoren. Brühe und Dosentomaten dazugeben. Salzen und zuckern, dann bei mittlerer Hitze offen 25 Min. kochen. Ab und zu umrühren.
4. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die saure Sahne leicht salzen und cremig rühren. In einer Pfanne die Tortillas nach Packungsangabe aufbacken.
5. Die Kartoffeln pellen und grob würfeln. Bohnen und Mais in einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit den Kartoffelwürfeln unter das Chili rühren. Alles aufkochen, dann die Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Evtl. mit Salz nachwürzen.

6. Das Chili auf Schalen oder tiefe Teller verteilen, mit der sauren Sahne garnieren, mit Petersilie bestreuen und zusammen mit den Tortillas servieren.