

Chili sin Carne

Zutaten

3 Dosen Tomatenstücke, je 400g	2 Zwiebel, <i>groß</i>
ca. 680 g gegarte Kidneybohnen (2 Dosen)	1/2 Paprikaschote, <i>rot</i>
ca. 650 ml Gemüsebrühe	1/2 Paprikaschote, <i>grün</i>
ca. 230 g Zuckermaiskörner (z.B.: von <i>Alnatura/DM</i>)	50 g Zartbitterschokolade
200 g Sojagranulat (z.B.: <i>Sojaschnetzel fein von Alnatura oder Bio DM</i>)	3 EL Pflanzenöl, <i>neutral</i>
<i>Meiner Meinung nach, das beste texturierte Sojaprodukt für ein Chili sin Carne, das Granulat ist etwas gröber als die meisten anderen und bringt einen guten Biss wie bei Rinderfaschiertem</i>	3 Knoblauchzehen, <i>gepresst</i>
	2 TL Oregano, <i>getrocknet</i>
	1 1/2 TL Zimt, <i>gemahlen</i>
	1 TL Kreuzkümmel, <i>gemahlen</i>
	Salz
	Chilipulver <i>nach Geschmack</i>

Zubereitung

Zwiebel feinwürfelig schneiden und in Öl anschwitzen, mit den Dosentomaten und der Gemüsebrühe aufgießen und Sojagranulat begeben. Knoblauch, Salz, Chili, Kreuzkümmel, Zimt und Oregano begeben und etwas köcheln lassen. Beide Paprikasorten in kleine Würfeln schneiden, begeben und weiterköcheln bis das Sojagranulat weich ist. Kidneybohnen und Mais abseihen, durchspülen und dazugeben, ebenfalls die Schokolade in groben Brocken. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Chili pikant abschmecken.

Viva Mexico!