

Scharfes Schokoladen-Chili

Man soll Feste ja feiern, wie sie fallen: Und dieses Gericht passt perfekt zum internationalen Tag der scharfen Gerichte. Dieser wird jedes Jahr am am 16. Januar gefeiert. Passend dazu hat sich Daniel Küttner ein ganz besonderes Hauptgericht ausgedacht, bei dem die Schärfe der Chili durch die süße von Schokolade abgerundet wird. Eine spannendes Erlebnis für wahre Genussmenschen 🍴🍫

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 1 Jalapeño, gehackt (je nach gewünschtem Schärfegrad; frische oder aus der Dose)
- 500 g Rinderhackfleisch (alternativ: veganes Hack)
- 2 Dosen (à 400 g) gewürfelte Tomaten
- 1 Dose (à 400 g) schwarze Bohnen, ab gespült und abgetropft
- 1 Dose (à 400 g) Kidneybohnen, ab gespült und abgetropft
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Chili-Pulver
- 2 TL Paprikapulver
- 1 EL gemahlener Zimt
- 1/4 Tasse dunkle Schokolade, grob gehackt
- Salz
- Pfeffer
- frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

- Toppings: Avocado, Tortilla Chips, saure Sahne
-

Zubereitung

Schritt 1

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie duften.

Schritt 2

Die gewürfelten Paprikaschoten und die gehackte Jalapeño hinzufügen. Rühren und einige Minuten kochen, bis das Gemüse weich wird.

Schritt 3

Das Hackfleisch hinzufügen und gut anbraten, bis es braun ist.

Schritt 4

Die gewürfelten Tomaten, schwarzen Bohnen, Kidneybohnen, Tomatenmark und alle Gewürze hinzufügen. Alles gut umrühren.

Schritt 5

Das Chili zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und es etwa 20–30 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Schritt 6

Kurz vor dem Servieren die grob gehackte dunkle Schokolade unterrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 7

Nach Belieben zusätzliche Gewürze hinzufügen, um die Schärfe anzupassen.

Schritt 8

Mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren und nach Wunsch mit Avocado, saurer Sahne oder scharfen Tortilla Chips servieren

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch-
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37