Chilli sin carne

Rezept zur Verfügung gestellt von Benjamin Wagner

Zutaten:
1 große Gemüsezwiebel
2 Packungen vegetarisches Hackfleisch “My best Veggie” von Lidl
2 Dosen gestückelte Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen
1 Packungen passierte Tomaten
1 Brühwürfel vegetarisch
4 Kartoffeln, festkochend
1 Butternut-Kürbis
1 Dose Mais
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen
Chillipulver
Majoran

Zubereitung:
Das Kochrührelement einsetzen, und den Hitzeschutz sowie den Spritzschutz montieren

In der Rührschüssel etwa 2 EL Olivenöl bei 120 Grad erhitzen

Die Zwiebel klein schneiden, und im heißen Öl bei Intervallstufe 3 dünsten

Wenn die Zwiebel anfängt, Farbe zu bekommen, das vegetarische Hackfleisch hinzugeben, und weitere 3 Minuten bei 140 Grad scharf anbraten

Die Kartoffeln sowie den Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider).

Zusammen mit den Tomatendosen, den passierten Tomaten, den

Mais und den Kidneybohnen hinzufügen, und bei Intervallstufe 2 und 95 Grad etwa 10 Minuten köcheln lassen

In einer Tasse etwa 100 ml Wasser erhitzen, und den Brühwürfel auflösen. Die Brühe in den Topf hinzufügen

Den Knoblauch fein schneiden, und ebenfalls hinzufügen.

Das gesamte Chilli bei 95 Grad etwa 2 Stunde kochen lassen.

Anschließend etwa 2 EL Chillipulver, 1 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer hinzufügen

Nochmals nach eigenem Geschmack abschmecken und am besten über Nacht ziehen lassen.

Dazu reichen wir immer Weißbrot, und für die Kinder Creme-Fraiche, wenn es zu scharf ist.