KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

# CHILI SIN CARNE

Für 4 Personen

## ZUTATEN

Chili-Ragout:
250 g Tofu
1 fein gewürfelte große Zwiebel
1 durchgepresste Knoblauchzehe
1 fein gehackte rote Chili-Schote
je 1 TL scharfes und mildes Paprikapulver
2 TL Olivenöl
1 TL Salz
2 klein gewürfelte Paprikaschoten (Farbe nach Wahl)
3 klein gewürfelte aromatische, große Tomaten
1 Dose Kidneybohnen (240 g Abtropfgewicht), abgetropft
2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
½–1 TL brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

Am besten schon am Vortag den Tofu einlegen. Dazu den Tofu auf einem Brett mit einem scharfen Messer fein hacken. Den gehackten Tofu in eine verschließbare Schüssel geben und mit Zwiebel, Knoblauch, Chilischote, Paprikapulver, Olivenöl und Salz mischen. Verschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Tofumasse in eine ungelochte Garschale geben und in Einschubhöhe 2, bei 100 °C Dampfgarstufe 10 Min. dämpfen.

Den Reis mehrmals mit kaltem Wasser waschen, um die Stärke herauszuspülen. Reis in einen ungelochten Garbehälter geben. Wasser, Salz, Nelke, Lorbeerblatt und Butter dazugeben.

Die restlichen Chili-Zutaten bis einschließlich des braunen Zuckers unter die Tofumasse rühren und nochmals 20 Min. bei 100 °C dämpfen. Gleichzeitig den Reis auf Einschubhöhe 4 mitdämpfen. Den Reis mit etwas frisch geriebener Zitronenschale mischen.

# CHILI SIN CARNE

Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Chilipulver
200 g saure Sahne
2 EL gehackte Blattpetersilie
etwas abgeriebene Zitronenschale

Reis:
2 Tassen Langkornreis
3 Tassen Wasser
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
1 EL Butter
etwas Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Das Chili durchrühren und pikant mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und evtl. noch mit etwas Zucker abschmecken. Das Chili sin carne mit einem Klecks saurer Sahne und gehackter Petersilie zusammen mit dem gekochten Reis servieren.

Tipp:
Wer möchte, kann noch 1 kleine Dose abgetropfte Maiskörner unter das Chili zusammen mit den Kidneybohnen mischen. Gehacktes Koriandergrün oder etwas frische Minze schmeckt sehr gut dazu.