



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PUTEN-CHILI MIT SCHWARZEN BOHNEN



ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

8-10

ÜBERBLICK

Die leichtere Variante des All-time-Favourite Chili. Mit Putenhackfleisch und verfeinert mit süßen Schalotten und schwarzen Bohnen ist es eine wunderbare Alternative zum Rezeptklassiker.

ZUTATEN

- 15 ml Pflanzenöl
- 5 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 1 kg Putenhackfleisch
- 1 Dose gehackte Tomaten (410 g)
- 2 TL Chilipulver
- 2 TL Paprikapulver edelsüß, geräuchert
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 2 TL Currypulver
- 1 Dose schwarze Bohnen (410 g), abgetropft
- 10 g frischer Koriander, zum Garnieren
- 1 EL Saure Sahne

ZUBEREITUNG

- 1) Öl im Bräter (z.B. von Le Creuset) auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalotten für ca. 10 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Schalotten herausnehmen und auf den umgedrehten Deckel des Bräters geben.
- 2) Anschließend das Putenhackfleisch im Bräter anbraten. Gegebenenfalls zusätzlich Öl hinzugeben.
- 3) Chilipulver, Paprikapulver, Zimt und Currypulver zugeben und ca. 1 Minute garen. Sollte es anhaften, einen Spritzer Wasser hinzugeben.
- 4) Die Schalotten, Tomaten und schwarzen Bohnen zum Hackfleisch in den Bräter geben.
- 5) Den Deckel auf den Bräter setzen und das Chili zum Kochen bringen. Bei schwächerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.
- 6) Mit Koriander und saurer Sahne garnieren.
- 7) Dazu passen Fladenbrot oder Reis.

Copyright Bild/Rezept © 2019 Le Creuset

www.lecreuset.com