

CHILI CON KABANOS MIT KIDNEYBOHNEN & PAPRIKA

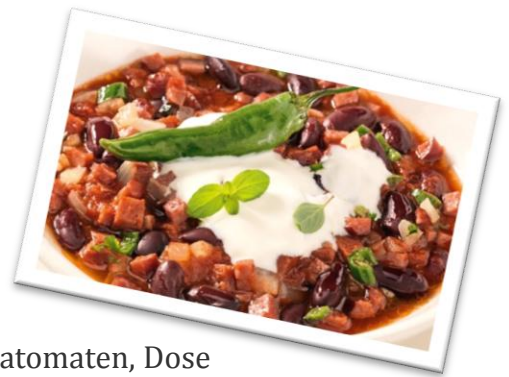
FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten:

150 g Houdek Kabanos Paprika
150 g Houdek Kabanos Chili
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote
3 EL Olivenöl
1/2 TL Cayennepfeffer
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

600 g Pizzatomen, Dose
500 g Kidneybohnen, Dose
1/2 Bund Oregano
1 Lorbeerblatt
1 EL Limettensaft, frisch gepresst
100 g Sauerrahm
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung:

1. Die Houdek Kabanos in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren. Den Stiel sowie die Kerne entfernen und die Chilihälften fein hacken.
2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Den gehackten Knoblauch, die gehackte Chilischote sowie die Kabanoswürfel zugeben und kurz mitdünsten. Cayennepfeffer, Paprikapulver sowie den Kreuzkümmel zugeben und gut verrühren. Die Pizzatomen zugeben und aufkochen, bei mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Kidneybohnen auf ein Sieb geben und mit warmem Wasser abspülen. Die Blättchen von den Oreganozweigen zupfen und grob hacken. Die Bohnen, den gehackten Oregano und das Lorbeerblatt in den Topf geben und etwa weitere 30 Minuten mild köcheln lassen.
4. Mit dem frisch gepressten Limettensaft sowie Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In Schalen oder Tellern anrichten und jeweils einen Klecks Sauerrahm darauf geben.

