

Chili sin Carne

Zutaten

für 4 Personen:

140 g VEGAN ROYAL Soja-Mix Beef	500 g Tomaten in Würfel geschnitten
1 EL Oregano getrocknet	200 g Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel	1 Dose Kidneybohnen
1 EL Salbei	1 Dose Maiskörner
½ -1 TL schwarzer Pfeffer	¾ -1 L VEGAN ROYAL Suppe
½ -1 TL Chilipulver	3 Lorbeerblätter
6 - 8 EL Öl	10 Chilischoten grün, gelb
2 Zwiebel	1 EL Zartbitter Schokolade (vegan)
1 - 2 Karotten	½ Bund Koriander frisch
4 - 6 Knoblauchzehen	1 Bund Minze
300 ml Bier (kein bitteres Bier)	Salz

Zubereitung

- 1 VEGAN ROYAL Soja-Mix Beef mit 1/4 L kaltem Wasser gut vermischen und 5 Minuten quellen lassen.
- 2 Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Karotte(n) in kleine Würfel schneiden.
- 3 4 - 6 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel anschwitzen, Kreuzkümmel hinzufügen und Soja-Mix Beef gequollen in kleinen Portionen zugeben.
- 4 Karotten und Knoblauch hinzufügen kurz anschwitzen, Chilipulver und schwarzen Pfeffer hinzufügen und mit Bier ablöschen.
- 5 Tomaten, Tomatenmark, Maiskörner, Kidneybohnen und Oregano beifügen und mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblätter begeben. 20 - 25 Minuten köcheln lassen.
- 6 Die geschnittenen Chilischoten und die gehackten Kräutern zugeben.
- 7 Die Schokolade fein reiben und einführen. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.



Serviervorschlag