



Chili sin Carne



Aktiv: 30 Minuten
Gesamt: 1 Stunde

✓ VEGAN



Zutaten

brewbee Ghackets

150 ml kräftige Gemüsebrühe
1 EL Sojasauce
1 EL Rotwein
50 g brewbee Ghackets (trocken)

Chili sin Carne Sauce

etwas Olivenöl zum Braten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Peperoni, rot
1 Chili
200 g Kidney Bohnen (aus der Dose)
200 g Mais (aus der Dose)
100 ml Appenzeller Bier
100 ml Rotwein
¼ TL Koriander, gemahlen
¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen
etwas Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Grundrezept brewbee Ghackets

Das Ghackets wird für ca. 5 Minuten im Verhältnis 1:3 (Ghackets zu Flüssigkeit) eingelegt. Dafür empfehlen wir heisses Wasser, eine leicht gewürzte Gemüsebouillon oder Fond. Danach das Ghackets in einem Sieb abtropfen lassen, anbraten, weiterverwenden und geniessen.

- 1.** brewbee Ghackets: Gemüsebrühe mit Sojasauce und Rotwein aufkochen und heiss über das brewbee Ghackets giessen. 5 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoni und Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Mais und Kidney Bohnen in ein Sieb geben und Einlegesaft abspülen.
- 3.** Öl in einer Bratpfanne erhitzen, brewbee Gehacktes scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni begeben und mitbraten. Tomatenmark dazugeben und 2 Minuten mitrösten. Nun die Chilistreifen, Kidney Bohnen und den Mais begeben und weitere 2 Minuten anbraten.
- 4.** Mit Appenzeller Bier und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.
- 5.** Koriander und Kreuzkümmel begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.