



Veganer Chili im Brotlaib

Rauchig lecker - 1,57 €/Portion - vegan 

4 Portionen | Zubereitungszeit: 30 min | Arbeitszeit: 20 min | Ausrüstung: -

Zutaten Chili

2 Dosen	Kidney Bohnen
1 Dose	Mais
4	Tomaten
1 Flasche	Tomaten Passata (690 ml)
250 ml	Rotwein / Roter Traubensaft
3 EL	Tomatenmark
1	Chili - <i>so scharf wie du möchtest</i>
4	Knoblauchzehen
1	Zwiebel

Gewürze Chili

2 EL	Backkakao - <i>schwach entölt ohne Zucker</i>
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Gemüsebrühe
1 EL	Oregano
2 TL	Paprika - edelsüß
1 TL	Salz
1 TL	Schwarzer Pfeffer

Beilage

4	Brotlaibe
---	-----------

Zubereitung

1. **Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch** und **Chili** in grobe Stücke schneiden. *Die Chili am besten vorher auf deren Schärfe testen.*
2. **Öl** in einer Pfanne erhitzen, **Zwiebeln** anschwitzen, dann **Knoblauch, Chili** und zuletzt das **Tomatenmark** dazu geben und kurz anrösten. **ACHTUNG** vor den Chili-Dämpfen, *alternativ erst am Ende dazu geben.*
3. Mit **Rotwein** ablöschen und für einige Minuten köcheln lassen. Dann die Flasche **Passata** dazu geben.
4. Alle **Gewürze, Bohnen, Mais** und **Tomaten** dazu geben, umrühren und 10 Minuten köcheln lassen. *Tipp: Nicht an Gewürzen sparen, die geben dem Chili erst das gewisse Etwas.*
5. Servieren und genießen. Gerne, wie hier bei uns, im Dinkel-Brotlaib. Das Rezept dazu findest du ebenfalls hier auf dem Blog. Zum [Dinkelbrot-Rezept](#).

Zum vollständigen Rezept: Veganes Chili

Mit auditive Koch-Begleitung, Kostenaufstellung & Einkaufsliste, Video-Zubereitungsschritte, Alternative Zutaten, Ideen zum Selbermachen & No Waste und unsere Chili-Bilder.

