

Geräuchertes Süßkartoffelchili

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Süßkartoffeln, groß
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Zwiebeln, groß
1	Dose weiße Bohnen (400g)
1	Dose gehackte Tomaten (400g)
	Frischer Koriander zum Servieren
1.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
2 TL	Paprika geräuchert
1 TL	Chili granuliert extra scharf
1 TL	Chocozauber
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfelig schneiden und in etwas Öl anschwitzen, bis sie Farbe angenommen haben. Süßkartoffeln schälen klein würfeln und hinzufügen. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten garen.
2. Hitze reduzieren, geräucherten Paprika hinzufügen und 2-3 Minuten weiter rühren. Kreuzkümmel und granulierten Chili unterrühren.
3. Anschließend mit den Bohnen und den gehackten Tomaten aufgießen und ungefähr eine Stunde köcheln lassen.
4. Mit Chocozauber und Salz abschmecken und mit Koriander garniert servieren.