



Geräuchertes Süßkartoffelchili

🕒 50–60 Min   

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.

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	♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
2 TL	♦ Paprika geräuchert
1 TL	♦ Chili granuliert extra scharf
1 TL	♦ Chocozauber
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

