

Chili

Zutaten

Für das Chili:

1 Gemüsezwiebel (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (gehackt)
2 Dosen Kidneybohnen
2 große Fleischtomaten (gewürfelt)
1 EL getrockneter Oregano
1 EL Chilipulver (wer gerne Scharf isst auch mehr)
2 EL Olivenöl
Salz; Pfeffer
Optional: 1 Jalapeno (gewürfelt)
50g gehackte Korianderblätter

Für die eingelegten Zwiebeln:
2 Schalotten (in feinen Scheiben)
1 Limette
Salz
Zucker



1. Für die Zwiebeln:
in einer kleinen Schüssel die Zwiebeln auslegen, die Limette darüber pressen. Eine Prise Salz und eine kleine Prise Zucker dazugeben. Abdecken und zur Seite stellen.
2. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch und ggf. die Jalapeno zusammen mit dem Oregano und dem Chilipulver andünsten. Nach 3-4 Minuten die Bohnen und die Tomaten zugeben, Salzen und Pfeffern. Alles 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Auf Teller verteilen und die eingelegten Zwiebeln darüber legen. Wer mag kann auch noch Korianderblätter dazugeben.