# Chili con Carne „asiatisch” | Honeyballs Dessert Rub

| | |
|---|---|
| Dauer: | 1 h 30 min |
| Schwierigkeit: | Mittel |
| Zusatzinfos: | Fleisch |

## Rezept für 4 Personen

**Equipment:**

| | |
|---|---|
| 1 | Pfanne |
| 1 | Topf |

**Gewürze und Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 500 G | Hackfleisch |
| 100 ml | Limettensaft |
| 50 G | Tomatenmark Bomba! |
| 150 G | Chinakohl, in Streifen geschnitten |
| 200 G | rote Bohnen (gegart) |
| 150 ml | Sojasauce (salzarm) |
| 2 EL | Honeyballs Dessert Rub |
| 100 G | Basmati-Reis |
| 1 TL | Salz |
| 300 ml | Wasser |
| 50 G | Chilisoße |
| 1 | Chilischote, gehackt |
| 2 | Kapseln Kardamom |
| etwas | Koriander grob gehackt |

# Zubereitung

1 Das Hackfleisch anbraten und zusammen mit den Zutaten langsam (ca. 1 Stunde) weich schmoren.

2 Dabei gegebenenfalls Wasser angießen.

3 Am Ende den Chinakohl zugeben und ca. 15 Minuten mitschmoren lassen. Zum Schluss auch die Bohnen und das Honeyballs-Gewürz zugeben. Nun noch durchziehen lassen.

4 Den Reis in 1,5 Liter kochendem Wasser zusammen mit dem Salz und dem Kardamom genau 10 Minuten köcheln.

5 In den letzten 2 Minuten den Herd ausschalten. Dann abgießen und etwas ausdampfen lassen, den Kardamom entfernen – oder den Reiskocher benutzen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

6 Zuerst das Chili anrichten, den Reis obendrauf und mit frischem Koriander servieren.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim