

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.

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