

## 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.