



Bratwurst-Chili

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten und Thüringer Schinkenspeck

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) Wolf Nürnberger Rostbratwürste

100 g Thüringer Schinkenspeck

150 ml Rotwein

400 g passierte Tomaten

2 gehäufte TL Tomatenmark

1 Dose stückige Tomaten

1 doppelter Espresso

25 g Zartbitterschokolade

1 TL Gemüsebrühepulver

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Koriander

2 TL Oregano

1 Messerspitze Zimt

Chiliflocken nach Geschmack

1 Dose Mais

1 Dose Kidneybohnen

Salz & Pfeffer

Butterschmalz zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Nürnberger Rostbratwürste in Scheiben und Schinkenspeck in dünne Streifen schneiden.
2. Anschließend beides in einem Topf mit Butterschmalz goldbraun anbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen und passierte Tomaten, Tomatenmark, stückige Tomaten, Espresso, Schokolade, Gemüsebrühe und Gewürze dazu geben, umrühren und mit Deckel ca. 20 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
4. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen, mit in den Topf geben, umrühren und nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Tipp:

Aufgewärmt entfalten die Aromen noch mehr Geschmack. Serviere dazu etwas Schmand und frisches Baguette – einfach köstlich!

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben