

Geflügelwurst-Chili

Camping Küche

Zutaten für 4 Portionen :

- 4 Geflügelwiener (300 g)
- 1 Dose Red Kidney Bohnen (800 g)
- 1 Dose Maiskörner
- 1 große rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Karotte
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbgrüne ungarische Paprikaschote
- Salz
- 1 Chilischote
- 1 EL Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Würfel klare Fleischbrühe
- ¼ Liter Wasser

Zubereitung :

Für das Geflügelwurst-Chili zuerst die Zwiebel schälen und die Knoblauchzehe abziehen. Beides fein hacken. Die beiden Paprikaschoten entkernen und das Fruchtfleisch in etwa 2 x 3 cm Stücke schneiden. Die Karotte schälen und klein würfeln. Etwa in Größe der Bohnen. Die Chilischote ebenfalls entkernen und den Stängel wegschneiden. Nun die Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Olivenöl anbraten. Die Paprika-Stücke und die Karottenwürfel zugeben und mit Wasser aufgießen. Den Fleischbrüh-Würfel einbröseln. Oregano und Chilischote zugeben und leicht salzen. Etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Red Kidney Bohnen in ein Sieb geben und kalt abspülen. Auch die Maiskörner abtropfen lassen. Die Geflügelwiener längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Wenn die Karottenwürfel und die Paprikaschoten gar sind (wir mögen Gemüse gerne „mit Biss“) die Bohnen, Maiskörner und Geflügelwiener-Stücke zugeben und heiß werden lassen.

Sofort in tiefen Tellern servieren.

Tipp der Aalener Kochbaeren: Dieses Curry schmeckt natürlich auch mit einer anderen Wurst. Die Schärfe des Gerichts können Sie mit Cayennepfeffer abstimmen.

© WWW.KOCHBAEREN.DE

