

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2026** ▪  
**Tagesmotto „Hot & Spicy“ mit Johann Lafer**



**Philipp Hofmann**

**Chili con carne mit Schmand-Topping und selbstgemachten Tortilla-Chips**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Chili con carne:**

500 g gemischtes Hackfleisch  
 2 rote Spitzpaprika  
 250 g Kidneybohnen, aus der Dose  
 140 g Mais, aus der Dose  
 200 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 frische rote Chilischote  
 20 g edelbitter Schokolade, 85% Kakao  
 2 EL Tomatenmark  
 200 ml Gemüsefond  
 1,5 EL Chiliöl  
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 1,5 TL edelsüßes Paprikapulver  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 ½ TL Chipotle-Chili-Flocken  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Chiliöl in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch kräftig anbraten, bis es Farbe genommen hat, leicht salzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem Fleisch glasig anbraten. Paprika entkernen und würfeln, Chilischote in feine Ringe schneiden. Paprika, Chili und Tomatenmark zum Hackfleisch geben und kurz mitrösten. Kreuzkümmel, edelsüßes Paprikapulver, geräuchertes Paprikapulver, Chipotle-Chili-Flocken und eine Prise Zucker hinzufügen und verrühren. Die gehackten Tomaten und den Gemüsefond angießen, dann die Edelbitterschokolade unterrühren. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die abgetropften Kidneybohnen und den Mais untermischen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss das Chili con carne mit Salz, Pfeffer und nach Belieben frischer Chilischote abschmecken.

**Für das Schmand-Topping:**

½ Limette, Saft  
 200 g Schmand  
 5 Halme Schnittlauch  
 1 Prise Zucker  
 2 Prisen Salz

Limettensaft auspressen, Schnittlauch hacken. Alle Zutaten vermengen und als Topping auf das Chili geben und/oder als Zugabe reichen.

**Für die Tortilla-Chips:**

50 g Maismehl  
 25 g Weizenmehl  
 ½ EL Olivenöl  
 ¼ TL Salz

Maismehl, Weizenmehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und vermengen. Etwa 100 ml heißes Wasser nach und nach hineingießen und die trockenen Zutaten verrühren. Immer wieder Wasser nachgießen und dann alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu trocken, aber auch nicht zu flüssig sein. Teig portionieren und auf einer bemehlten Unterlage mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Teigplatten zuerst in Streifen, dann in Quadrate und zum Schluss in Dreiecke scheiden. Diese bei 160 Grad ca. 2 Minuten im heißen Fett frittieren. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Frittierfett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Im Anschluss noch etwas mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.