

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Corinna Clausert

**Chili con carne mit Limetten-Schnittlauch-Dip und
Pfannenbrot**

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con carne:

400 g Rinderhackfleisch
 1 rote Paprika
 400 g passierte Tomaten
 250 g Kidneybohnen
 140 g Mais
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 rote Chilischoten
 200 ml Gemüsefond
 1 EL Chili-Öl
 2 EL Tomatenmark
 20 g dunkle Schokolade, 85 % Kakao
 1 TL Kreuzkümmel
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL Chiliflocken
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Chili-Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch kräftig anbraten. Salzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen, beides zum Hackfleisch geben und glasig anbraten. Chilischote in feine Ringe schneiden und die Paprika würfeln. Beides mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chiliflocken und eine Prise Zucker hinzufügen und verrühren. Mit passierten Tomaten und Gemüsefond ablöschen, die Schokolade unterrühren und alles 10 Minuten köcheln lassen. Die abgetropften Kidneybohnen und Mais untermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Chili con carne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf für mehr Schärfe eine weitere Chilischote in Ringe schneiden und hinzufügen. Abschmecken und sofort servieren.

Für den Limetten-Schnittlauch-Dip:

½ Limette, Saft
 200 g Schmand
 1 Bund Schnittlauch
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Limettensaft auspressen und den Schnittlauch fein hacken. Schmand in eine Schüssel geben, Limettensaft, Schnittlauch, Salz und Zucker hinzufügen und alles verrühren.

Für das Pfannenbrot:

1 Knoblauchzehe
 100 g Naturjoghurt
 50 g Butter
 1 TL Olivenöl
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 150 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 ½ TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Joghurt und Olivenöl dazugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, nach und nach etwas Wasser hinzufügen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in zwei Stücke teilen und jeweils zu einem etwa 0,5–1 cm dicken Fladen formen.

Eine Pfanne mit etwas neutralem Öl auf mittlere bis hohe Hitze erhitzen. Fladen jeweils 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraune Stellen aufweisen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Knoblauch abziehen, hineinpressen und mit einer Prise Salz würzen. Knoblauchbutter auf die warmen Pfannenbrote pinseln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.