

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juli 2026 ▪**
Tagesmotto „Internationale Klassiker“ mit Robin Pietsch



Melanie Barna

Mexiko: Chili con carne mit geröstetem Roggenbrot, Frischkäse-Topping und Tomaten-Aprikosen-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con Carne:

250 g Rinderhackfleisch
 1 rote Paprikaschote
 1 gelbe Paprikaschote
 2 längliche Tomaten
 150 Kidneybohnen, aus der Dose
 100 g Mais, aus der Dose
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 mittelscharfe rote Chilischote
 2 EL Tomatenmark, 2-fach konzentriert
 250 ml Rinderfond
 1–2 TL Harissapaste
 1 Spritzer scharfe Chilisauce
 3 EL neutrales Pflanzenöl
 1 TL Rohrzucker
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise gemahlener Cayennepfeffer
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das geröstete Roggenbrot:
 2 Scheiben Roggenbrot

Für das Frischkäse-Topping:
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Frischkäse
 1 TL Tahin
 ¼ TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote fein hacken. Tomaten ebenfalls würfeln. Kidneybohnen und Mais in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Rinderhackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Paprika und Chili dazugeben und einige Minuten mitbraten. Tomatenmark und Rohrzucker einrühren und kurz karamellisieren lassen. Anschließend die frischen Tomaten und die Rinderfond hinzufügen.

Das Chili mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chili leicht sämig wird.

Zum Schluss Kidneybohnen und Mais unterrühren und weitere 5-10 Minuten erhitzen. Mit Chilisauce und Harissa abschmecken.

Brotscheiben in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten.

Friskäse und Tahin glatt verrühren. Zitronensaft und Honig einarbeiten, bis eine cremige, leicht säuerlich-süße Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten-Salsa:

- 1 Strauchtomate
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Chilischote
- 1 Aprikose
- 1 Zitrone, Saft
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige Basilikum
- Salz, aus der Mühle

Das Kerngehäuse der Tomate entfernen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. pressen. Chili fein hacken. Aprikose entkernen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten mit Zitronensaft, Olivenöl und fein geschnittenem Basilikum vermengen und mit Salz abschmecken. Das Brot mit dem Frischkäse bestreichen, mit Salsa toppen und mit Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.