

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2026** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Hannes Hilbrecht

Schwarzbier-Schokoladen-Chili-con-carne mit Chorizo, Koriander-Limetten-Joghurt und Kumato-Tomaten-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con carne:

250 g Rinderhackfleisch
 100 g Chorizo picante
 1 rote Zwiebel
 1 weiße Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 orange Paprikaschote
 400 g San-Marzano-Tomaten, aus der Dose
 125 g schwarze Bohnen, aus der Dose
 125 g Kidneybohnen, aus der Dose
 1 Limette, Saft
 1 EL Tomatenmark
 150 ml Schwarzbier + 150 ml Schwarzbier zum Nachschmecken
 Olivenöl, zum Braten
 Honig, zum Abschmecken
 15 g Zartbitterschokolade, 81 % Kakaoanteil
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1–2 TL geräuchertes Paprikapulver
 1–2 TL gerösteter Knoblauch
 ½ TL Chipotle-Pulver
 ½ TL Oregano, möglichst mexikanischer
 1 Prise gemahlener Bockshornklee
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kumato-Topping:

3–4 Kumato-Tomaten
 1 EL Reisessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von der Chorizo einige Scheiben herunterschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Chorizo würfeln und in wenig Olivenöl auslassen, bis das rote Paprikafett austritt; dann Chorizo herausnehmen.

Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chipotle-Pulver, Oregano und Bockshornklee kurz im Chorizo-Fett anrösten. Rinderhackfleisch flach in die heiße Pfanne geben und kräftig braun anrösten, dabei wenig rühren. Tomatenmark hinzugeben und 1–2 Minuten mitrösten. Nach und nach mit Schwarzbier ablöschen. Jeden Schuss vollständig einkochen lassen. Chorizo wieder dazugeben.

Rote und weiße Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen zweiten Topf mit Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und glasig anschwitzen. Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Wenn das Gemüse weich ist, alles fein pürieren. Paprika-Tomatenmasse zur Hackfleisch-Chorizo-Mischung geben. Schwarze Bohnen und Kidneybohnen abtropfen lassen. Abgetropfte Bohnen dazugeben und auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen. Ggf. Rosmarin hineingeben; vor dem Servieren herausnehmen.

Schokolade klein hacken und in den letzten Minuten bei reduzierter Hitze in das Chili-con-carne geben. Mit restlichem Schwarzbier verfeinern und mit einem Spritzer Limettensaft, Honig, geröstetem Knoblauch, Salz und Pfeffer final abschmecken.

Kumato-Tomaten waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Reisessig, Salz und Pfeffer marinieren. Vor dem Anrichten die überschüssige Flüssigkeit abgießen, um das Chili nicht zu verwässern.

Für den Limetten-Koriander-Joghurt:

1 Tomate
200 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
1 Limette, Saft & Abrieb
1 TL Honig
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Tomate einfrieren. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, dann halbieren und etwas Limettensaft auspressen. Griechischen Joghurt mit Honig und Limettenabrieb vermengen. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Koriander unter den Joghurt heben – nicht pürieren, sonst wird der Joghurt zu dünn. Joghurt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Tomate aus dem Tiefkühlfach nehmen und über den Joghurt reiben.

Für die Garnitur:

Chorizoscheiben, von oben
1 Lauchzwiebel
15 g Zartbitterschokolade, 81 %
Kakaoanteil

Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Chorizoscheiben darin knusprig ausbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Schokolade reiben. Chili con carne mit Chorizo, Lauchzwiebeln und Schokolade garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.