FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Chili con Coffee

Schalotten und Knoblauch fein würfeln, den Sellerie in Scheibchen schneiden. Zusammen in etwas Olivenöl angehen lassen. Tomatenmark und Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen. Zunächst mit 100 ml Kaffee ablöschen, kurz einkochen lassen. Tomaten, Balsamessig, beide Bohnensorten, Mais, Softtomaten, Pilze und Sojasauce hinzugeben, ein wenig salzen, für 20 bis 30 Minuten leise köcheln lassen (höchstens Stufe 4.5). Gar sind die Zutaten ja bereits, es geht also an dieser Stelle um Konsistenz und Geschmack. Wenn der Eintopf nach einer Weile beginnt, dicklich zu werden, abschmecken und prüfen, ob noch etwas Kaffee zum Einsatz kommen soll. Das ist Geschmackssache. Ich mag es gerne kräftig. Chilischoten putzen und nach Belieben hinzufügen. Auch, wenn man es gerne sehr scharf mag, die Kerne entfernen, da sie sich schlecht mitessen lassen. In diesem Falle mit Cayennepfeffer oder Tabasco nachjustieren. Ist der Eintopf beinahe fertig, wird er mit Kreuzkümmel, Bockshornklee, Pfeffer, Misopaste und kräftig mit Limettenabrieb gewürzt. Den Salzgehalt nochmals überprüfen. Eintopf warmhalten.

Die Putenschnitzel in 1 cm große Würfelchen schneiden. Mit dem Stärkemehl rundherum gleichmäßig pudern, so werden sie besonders knusprig. Kurz stehen lassen. In der heißen Pfanne mit Öl und Butterfett portionsweise kross anbraten und salzen. In den Eintopf geben, nicht mehr kochen lassen. Als Grünzeug ist Koriander oder Blattpetersilie geeignet. Wer es raffiniert mag, nimmt Liebstöckel und einige Sellerieblätter.

Tipp: Misopaste ist geschmacklich durch nichts anderes zu ersetzen. Man bekommt sie in jedem Asialaden und besonders in Bioläden in hervorragender Qualität (z. B. von „Arche“).

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
350 g	Putenschnitzel
2 EL	Stärkemehl
4 EL	Öl (zum Anbraten)
1 EL	Butterschmalz
200 g	weiße Riesenbohnen (Dose)
200 g	Kidneybohnen (Dose)
150 g	Mais (Dose)
2 bis 3 Stangen	Staudensellerie
2 große	Schalotten
1 mittelgroße	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
Einige	Chilischoten (Schärfe nach Geschmack)
1 Dose	stückige Tomaten
120 bis 140 ml	starker Kaffee
4 cl	Balsamessig (gute Qualität)
2 cl	Sojasauce
Einige Stücke	getrocknete Steinpilze (eingeweicht, gehackt)
4	Softtomaten (gehackt)
1	Bio-Limette
1 EL	dunkle Misopaste
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Bockshornklee
	Salz, Pfeffer, Zucker

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de