

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Veganes Chili mit dunkler Schokolade

Zutaten

Für 6 Portionen

Für das Chili:

1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Tomatenmark
4 Karotten
0,5 Fenchelknolle
1 Pastinake
600 g gekochte Bohnen, z. B. Kidneybohnen und Cannellini Bohnen gemischt
650 ml stückige Tomaten (Tomatenfruchtfleisch)
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein
60 g VIVANI Feine Bitter 85 % Cacao Schokolade
2 EL Ahornsirup
2 EL frisch gebrühter Espresso
2 EL Aceto Balsamico
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Olivenöl

Zum Servieren:

ein paar Erdnüsse, grob gehackt
ein paar frische Kräuter, z. B. Schnittlauch oder Kresse

So wird's gemacht

01 Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Karotten und Pastinake schälen und klein würfeln. Fenchel ebenfalls klein würfeln.

02 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Das Gemüse hinzugeben und ein paar Minuten hellbraun anrösten.

03 Ahornsirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe, Rotwein und stückigen Tomaten ablöschen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

04 Nun die Bohnen hinzufügen und alles weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen.

05 Die Schokolade in Stückchen brechen und zusammen mit dem Espresso und dem Aceto Balsamico zugeben. Etwa 5 Minuten weiterköcheln lassen und dabei immer wieder gut umrühren.

06 Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chili heiß mit grob gehackten Erdnüssen und frischen Kräutern nach Wahl bestreut servieren.

Tipp: Zum veganen Chili passt Basmati-Reis, Fladenbrot oder auch ein Polentabrei.