

# Chili sin Carne mit Kichererbsen

## Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Kichererbsen - getrocknet
- 330 g Bohnen – getrocknet
- 2 EL Natron
- 330 g rote Zwiebeln
- 100 g Staudensellerie
- 100 ml Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 2 – 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 EL Kreuzkümmel – gemahlen
- ½ EL geräuchertes Paprikapulver – süß
- 1 – 2 Stangen Zimt
- 1 – 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Salz
- Chiliflocken
- Schwarzer Pfeffer – frisch gemahlen
- 4 Dosen Tomaten á 400 g – gehackt
- 10 g Zartbitterschokolade



Foto: Helga Gartner

1. Die Kichererbsen und die Bohnen jeweils in einem Topf mit doppelt so viel Wasser und je 1 EL Natron über Nacht einweichen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln, den Staudensellerie in dünne Scheiben hobeln.
3. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln, den Staudensellerie und den Knoblauch anschwitzen.
4. Zucker, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
5. Mit dem Weißwein ablöschen, noch etwas Wasser angießen und die Zimtstangen und Lorbeerblätter dazugeben
6. Gemeinsam mit den gehackten Dosentomaten und Bohnen etwa eine halbe Stunde kochen.
7. Die Kichererbsen unterrühren und die Flüssigkeit mit Wasser ausgleichen. Die Bohnen und Kichererbsen sollen zirka zwei Zentimeter mit Sauce bedeckt sein.
8. Kochen bis die Hülsenfrüchte weich sind, das dauert noch zirka 1 ½ Stunden.
9. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und die dunkle Schokolade einrühren.
10. Mit Brot oder gekochten Erdäpfeln servieren.
11. Das Chili eignet sich hervorragend zum Einfrieren. Eingerext hält es, kühl gelagert, gut drei Monate.