

# Chili-Schokoladen-Topf

## Zutaten für 4 Personen:

1 TL Koriander  
½ TL Kreuzkümmel  
2 TL getrockneter Oregano  
3 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
je 10 grüne und rote Pfefferschoten  
400 g Tomaten  
600 g Schweinefleisch  
5 EL Öl  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
200 g Kidneybohnen aus der Dose  
200 g Mais aus der Dose  
80 g Schokolade mit mind. 70% Kakaoanteil  
Salz, Pfeffer, Zimt  
200 g Crème fraîche



© FomaA / Fotolia

## Zubereitung:

Koriander und Kreuzkümmel ohne Fett rösten und etwas abkühlen lassen. In einem Mörser zerdrücken und mit dem Oregano mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Pfefferschoten in dünne Ringe schneiden, dabei die Kerne entfernen. Tomaten überbrühen, häuten, vom Stielansatz befreien und grob würfeln.

Fleisch fein würfeln und in einem Topf in heißem Öl anbraten. Pfefferschoten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und anrösten. Tomatenmark zugeben und alles kurz schmoren.

Mit etwas Wein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Tomaten und Gewürze zugeben, alles einmal aufkochen und 45 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kidneybohnen und Mais zugeben und nochmals 10 min schmoren.

Schokolade fein reiben und einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Mit kalter Crème fraîche servieren. Tipp: Aufgewärmt schmeckt der Chili-Topf besonders gut.

© Hoflädle Rupp 2015 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: [info@hoflaedle-rupp.de](mailto:info@hoflaedle-rupp.de)