

# Chili con Carne mit Poulet



## ZUTATEN

Für 4 Personen

200 g rote Kidneybohnen aus der Dose  
1 Peperoni rot  
1 Peperoni grün  
2 Chilischoten  
1 Zwiebel gross  
2 Knoblauchzehen  
4 Esslöffel Olivenöl (1)  
1 Teelöffel Paprika edelsüss, gehäuft  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
4 Esslöffel Ketchup  
3 dl Hühnerbouillon ersatzweise  
Gemüsebouillon  
400 g Dosentomaten gehackt  
500 g Pouletbrüstchen  
3-4 Esslöffel Maiskörner aus der Dose,  
abgetropft  
1 Bund Basilikum  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
3 Esslöffel Olivenöl (2)  
1 dl Rotwein

Die Bohnen unter warmem Wasser gründlich spülen

Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Chilischoten halbieren, entkernen, in lange Streifen und diese in kleinste Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls klein würfeln.

In einem Schmortopf die erste Portion Olivenöl (1) erhitzen. Peperoniwürfelchen, Chilischoten, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Paprika darüberstäuben und kurz mitdünsten. Tomatenpüree und Ketchup beifügen und alles gut mischen. Zuletzt Kidneybohnen, Bouillon sowie Pelatitomaten dazugeben. Alles zugedeckt 45–60 Minuten schmoren lassen, bis die Bohnen weich sind.

Inzwischen die Pouletbrüstchen zuerst in Scheiben, dann diese in kleine Würfel schneiden. Zugedeckt kühl stellen.

Die Maiskörner in ein Sieb abschütten und gründlich warm abspülen. Das Basilikum in Streifen schneiden.

Wenn die Kidneybohnen weich sind, die Pouletwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer stark erhitzten Bratpfanne in 2 Portionen jeweils in der Hälfte des Olivenöls (2) kräftig anbraten. Mit den Maiskörnern zu den Kidneybohnen geben. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, gut zur Hälfte einkochen lassen und ebenfalls zu den Bohnen geben. Alles ungedeckt nochmals 20 Minuten kochen lassen. Zuletzt das Basilikum untermischen und das Chili con Carne wenn nötig nachwürzen.