

Chili sin carne, Crêpe mit Apfel-Zimt-Kompott

Für zwei Personen

Für das Chili sin carne:

½ rote Paprika	120 g rote Linsen	250 g passierte Tomaten
200 g Kidneybohnen	125 g Mais	½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Schmand	500 ml Gemüfefond
4 Zweige Petersilie	1 ½ TL Chiliflocken	½ TL Oregano
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für Crêpes, Apfel-Zimt-Kompott:

300 g Äpfel	½ Zitrone, Saft, Abrieb	1 Ei
125 ml Milch	Butter	75 ml Apfelsaft
3 Tropfen Vanilleextrakt	80 g Mehl	½ Stange Zimt
½ TL gemahlener Zimt	Zucker, Salz	

Für den Winter-Gin:

2 Orangen	7 cm Ingwer	30 g Granatapfelkerne
700 ml Apfelsaft	10 cl Gin	1 Zweig Rosmarin
3 Zimtstangen	5 getrock. Orangenschalen	

Für das Chili sin carne:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin goldgelb anbraten. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln mit passierten Tomaten ablöschen und Paprika, Linsen, etwas Fond, Zucker, Chiliflocken und Oregano hinzugeben.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Wenn die Sauce zu stark eindickt nach und nach mehr Gemüfefond hinzugeben. Mais und Bohnen durch ein Sieb abtropfen lassen. Mit ins Chili geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schmand und gehackter Petersilie anrichten.

Für Crêpes, Apfel-Zimt-Kompott:

Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Apfelsaft, Zimt, 35 g Zucker und etwas Zitronenabrieb sowie Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Einkochen lassen und anschließend Apfelstücke zugeben und darin 10 Minuten weich kochen bis die Äpfel zerfallen.

Für die Crêpes Mehl, Salz und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermischen. Eier unterrühren und langsam Milch hinzufügen bis eine glatte Masse entsteht. Vanilleextrakt einrühren. Für den ersten Crêpe etwas Butter zum Braten verwenden.

Für den Winter-Gin:

Orangen auspressen. Ingwer mit Schale in Scheiben schneiden.

Apfelsaft, Orangensaft, eine Zimtstange, Ingwer und 3 getrocknete Orangenschalen erwärmen. Gin hinzufügen und ebenfalls warm werden lassen. Nicht kochen lassen. Vor dem Servieren den Winter-Gin durch ein Sieb in ein Glas füllen. Mit einem Rosmarin Zweig, einer Zimtstange und einer getrockneten Orangenschale servieren.

Carla Weissbacher am 07. Dezember 2023