

Puten-Chili im Brotlaib serviert mit Sauerrahm

Für vier Portionen

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 kg Putenhackfleisch (grob)	2 EL Tomatenmark	400 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne	1 Dose Mais, abgetropft	1 Dose rote Bohnen, angetropft
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	4 kleine Brotlaibe (à 250 g)
200 g Sauerrahm	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Oregano
1/2 Bund Petersilie		

Außerdem:

Chiliflocken, Chiliöl oder Tabasco

Die Gemüsezwiebel und die Knoblauchzehe schälen und kleinhacken. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen, das Putenhackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und einige Minuten anbraten. Mit der Fleischbrühe und der Sahne auffüllen. Maiskörner und rote Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Das Putenchili 15 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen von den Brotlaiben einen Deckel abschneiden und die Brote mit einem Löffel aushöhlen. Die Brotkrumen anderweitig weiterverwenden, z. B. fein gemahlen für eine Kruste oder klein geschnitten und geröstet zum Salat.

Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Oregano würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Stiele abzupfen und die Blätter fein hacken.

Das fertige Putenchili nochmals abschmecken und in den Brotlaiben anrichten. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und einen Löffel Sauerrahm darauf geben. Den restlichen Rahm dazu servieren. Für eine extra Portion Schärfe etwas Chiliöl, Chiliflocken oder Tabasco dazu reichen.

Horst Lichter am 10. September 2016