

Chili

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 1/2 T Kidneybohnen
- 1 Pk (250g) Räuchertofu
- 1-2 Zwiebeln
- 4-5 Tomaten (frisch oder im Glas)
- 1/2 T Passata
- 2-3 EL Tomatenmark
- 2-3 getrocknete Chilischoten (oder 1/2-1 frische, je nach Schärfe)
- 2 EL Essig
- 1 Pr Zucker
- Öl
- Cayennepfeffer
- Paprika
- Salz

- Bohnen über Nacht einweichen, 1 1/2 Stunden kochen.
- Räuchertofu in zentimeterdicke Scheiben, diese in 2-3 mm dicke Streifen schneiden, in Öl knusprig braten, aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und glasig dünsten.
- Kleingeschnittene Chilischoten, Zucker, Cayennepfeffer, Paprika, Salz zugeben, Tomatenmark anrösten, mit Essig ablöschen.
- Stielansätze von den Tomaten entfernen, würfeln, mit Passata in die Pfanne geben und einkochen lassen.
- Tofu und Bohnen zugeben, mit Cayennepfeffer abschmecken.





Dazu paßt: Baguette (baguette) /Weißbrot (weissbrot) .

Tip: Statt Räuchertofu kann notfalls in Streifen geschnittener über Nacht (oder zerkrümelter kurz) in Sojasauce marinierter Tofu verwendet werden.