

Chili sin Carne mit Duftreis und Limette

Rezepttipp von WIBERG



Dateiname: Chili sin Carne mit Duftreis und Limette
(930 KB)

Quellenangabe Foto: WIBERG

Nutzung: Abdruck zur Illustration des Rezepttipps.

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g rote Linsen oder Sojahack
- 2 Paprika rot und gelb
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 500 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 250 g Kidneybohnen aus der Dose
- 250 g Mais aus der Dose
- 1 Stk. Limette (Saft)
- 500 g Basmatireis
- 600 g Wasser
- 1 TL Salz
- **WIBERG Produkt:**
2 EL Fiesta

Zubereitung:

Chili sin Carne

1. 250 g getrocknete rote Linsen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.
2. Die Paprika in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die 3 Knoblauchzehen ebenfalls fein würfelig schneiden, 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebelwürfel darin goldgelb anschwitzen.
3. Danach den Knoblauch, Paprikawürfel, Tomatenmark und das Fiesta Gewürz hinzufügen und alles zusammen noch einmal kurz mit anschwitzen.
4. Mit den Dosentomaten samt Saft aufgießen und Linsen, Bohnen sowie Mais hinzufügen. Optional das eingeweichte und ausgedrückte Sojahack hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren und mit halb geöffnetem Deckel bei mittlerer Hitze für 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
5. Zum Schluss noch mit Limettensaft abschmecken.

Basmatireis

1. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser gut abspülen und kurz abtropfen lassen.
2. Mit dem Wasser und dem Salz in einem Topf 3 Minuten kochen lassen. Einen Deckel darauf geben und auf der kleinsten Stufe ca. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

Garnitur: frischer Koriander, Sauerrahm, Limettenspalte

Über WIBERG

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze, Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Das WOW – WORLD OF WIBERG Sortiment bringt darüber hinaus eine große Auswahl an Gewürzmischungen auch in die heimische Küche. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von NovaTaste, einem internationalen Unternehmen und einem der größten Player in der Welt der Gewürze. Das WOW-Sortiment für Endverbraucher ist im Onlineshop und österreichweit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu den Produkten und zur Firmenkultur finden Sie hier:

Website: www.wiberg.eu

Instagram: www.instagram.com/world_of_wiberg/

Onlineshop: www.wow-shop.wiberg.eu/

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hofer@kommunikationpur.com