

REZEPT



CHILI CON CARNE-TACOS MIT KÜRBIS & GERÖSTETEM MAIS

BIO CHURRASCO BARBECUE N°704



RIMOCO GEWÜRZMANUFATUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

KOCHZEIT | 45 MIN.

VORBEREITUNG | 15 MIN.

CHILI

1/2 Hokkaido Kürbis
2 Kleine Zwiebeln
1 Knoblauch
4 TL Bio Churrasco
Barbecue N°704
500 g Rinderhackfleisch
3 EL Tomatenmark
400 g Tomatenstücke aus
der Dose
200 ml Rinderfond
1/4 TL Bio Ceylon Zimt N°916
1 TL Mole Poblano N°721
150 g Mais aus der Dose
3-4 EL Olivenöl
8-12 Tacos
Salz

AUSSERDEM

Gehackter Koriander
Limettensaft

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis in dünne Spalten schneiden und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. 2 EL Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Rinderhackfleisch dazu geben und so lange braten, bis es etwas Farbe annimmt. Bio Churrasco Barbecue darüber streuen, Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Kürbiswürfel hinzugeben, mit den Tomatenstücken sowie dem Rinderfond aufgießen.

3. Ceylon Zimt unter das Chili mischen und 20 Min. einkochen lassen. Zum Schluss die Mole Poblano unterrühren und das Chili mit Salz abschmecken.

4. Währenddessen 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Maiskörner abgießen, im heißen Öl anrösten und salzen.

5. Zum Servieren Tacos mit Kürbis-Chili füllen, gerösteten Mais und etwas gehackten Koriander darauf verteilen. Mit Limettensaft beträufeln.

Tipps - Zusätzlich passt in die Tacos ein Klecks Guacamole oder Crème fraîche.