

Chili con Pute

Mit Mais und Reis

In diesem Rezept zeigen wir Euch eine abgewandelte Variante des berühmten Chili con Carne. Anstelle des üblicherweise verwendeten Hackfleischs kommt hier Pute zum Einsatz. Tomaten, Paprika und Maiskörner sorgen für eine rundum gelungene Komposition die mit Reis serviert wird.

Zutaten

- 500 g Putenbrustfilet
- 1 rote Chilischote
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g passierte Tomaten
- 5 Thymianstiele
- 4 EL Öl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 TL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Hühnerbrühe
- 2 rote Paprikaschoten
- 250 g Mais
- 250 g Reis
- 100 g Cherrytomaten
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- Sour Creme

Zubereitung

- Zunächst die Putenbrustfilets abwaschen und trockentupfen, dann in mundgerechte Stücke schneiden.
- Paprikaschoten und Chilischoten abwaschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinhacken.
- Das Öl mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen.
- Nun die Chilistücke zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in der Pfanne andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig werden die passierten Tomaten, das Tomatenmark und den Zucker unterrühren, dann die Hühnerbrühe begeben und alles kurz aufkochen lassen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt für ca. 15 Minuten im Topf garen.
- In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanleitung kochen.
- Nun den Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Paprikastücken und den Cherrytomaten unter die Mischung in der Pfanne rühren und weitere 15 Minuten garen lassen.
- Das Chili con Pute zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten mit etwas frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit einem Thymianzweig garnieren. Wenn Ihr mögt mit einem Klecks Sour Creme

obenauf.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/chili-con-pute/>