

Schnucken-Chili mit marinierten Tomaten

Zutaten für das Chili (für 4 Personen):

- 1,2 kg ausgebeinte Keule vom Lamm
- ersatzweise: Rinder- oder Schweinegulasch
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 200 g Möhren
- 200 g Pastinaken
- 300 g Tomaten
- 250 g Kartoffeln
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Chilischoten
- 300 ml Rotwein
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 Prisen Baharat
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Das Fleisch in gleichmäßige, etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in einem vorgeheizten Topf in etwas Olivenöl scharf anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Wenn das Fleisch schön braun angeröstet ist, Knoblauch, Zwiebeln und Schalotten dazugeben. Gut verrühren und etwa 5 Minuten schmoren.

Möhren und Pastinaken schälen und in gleichmäßige, etwa 2 x 3 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse zum Schmorgericht geben und bei stärkerer Hitze etwa 5 Minute lang anschwitzen.

Tomaten vom Strunk befreien, Kartoffeln schälen und beides ebenfalls in große gleichmäßige Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Chili entkernen und klein schneiden, Rosmarinadeln fein hacken, Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Zusammen mit etwas Zitronenabrieb und Baharat zum Fleisch geben, umrühren und nach und nach mit Rotwein ablöschen. Immer wieder einkochen lassen. Mit den passierten Tomaten auffüllen. Nochmals gut durchkochen und bei Bedarf mit etwas Wasser oder Brühe auffüllen. Bei geschlossenem Deckel und unter gelegentlichem Umrühren etwa 30-45 Minuten leise köcheln lassen.

Wenn das Fleisch zart und die Kartoffeln weich sind, ist das Chili fertig und kann zusammen mit dem Topping angerichtet werden.

Zutaten für das Topping:

- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 Stiele glatte Petersilie
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 2,5 EL Olivenöl

Den Strunk der Tomaten entfernen. Tomaten vierteln, die weichen Kerne herausschneiden und die Tomaten fein würfeln.

Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz, frischem Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft würzen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 23.07.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen