



## Weißes Hähnchen-Chili mit Pastinake

mit Sauerrahm und Koriander



30-40min



3-4 Personen

Chili con Carne ist doch irgendwie immer das Gleiche? Aber nicht doch, hier haben wir eine spannende Kreation unseres Kochs Matthias für euch, der den klassischen Eintopf ganz neu erfindet: mit zartem Hähnchenfleisch statt Hack, köstlichen Cannellinibohnen und einer Basis aus Karotte, grüner Paprika und Pastinake, die mit Kreuzkümmel abgeschmeckt wird. Dazu ein Klacks Sauerrahm – perfekt!



- 2 Packungen  
Hähnchenbrustfilet
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Päckchen gemahlener  
Kreuzkümmel
- 20g Koriander
- 1 Becher Saure Sahne <sup>7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 478kcal, Fett 17.4g,  
Kohlenhydrate 29.6g, Eiweiß 41.6g

Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren, sodass insgesamt **4 dünne Schnitzel** entstehen.



Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. **Alles Gemüse außer der Chilischote** dazugeben und 3-4Min. mitbraten, dann mit 600ml Wasser ablöschen. Die **Bohnen samt Flüssigkeit**, das **Brühgewürz** und **3/4 des Kreuzkümmels** unterrühren und das **Chili** 20-25Min. abgedeckt köcheln.



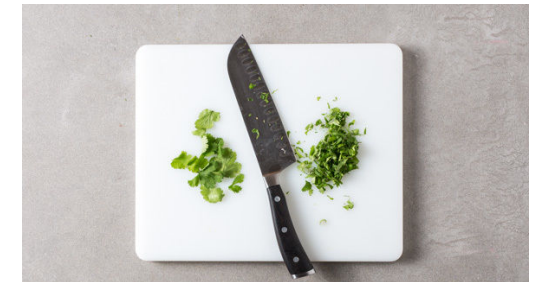
Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Das gegarte **Fleisch** herausnehmen und auf einem Teller mit 2 Gabeln in kleine Streifen zerpupfen. Dann zurück in den Topf geben und das **Chili nach Geschmack** mit den **Chiliringen**, dem **restlichen Kreuzkümmel**, Salz und 1-2EL Essig würzen.



Die **Karotten** und die **Pastinaken** ggf. schälen, längs vierteln und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Chilischote** in dünne Ringe schneiden, ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



Den **Koriander samt Stängeln** grob oder fein schneiden und das **Chili** mit der **sauren Sahne** und dem **Koriander** garniert servieren. **Tipp:** Wer mag, kann auch nur einige **Korianderblättchen** vor dem Schneiden abzupfen und das **Chili** damit garnieren.