



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Eintopf**:

Fisoleneintopf

Zutaten:

- 2 EL Butterschmalz
- 1 gelbe Zwiebel, geschält, fein würfelig geschnitten
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Eintopf**
- 1 großer Schuss Apfelessig
- 6 Erdäpfel, geschält, würfelig geschnitten
- 500 ml kräftige Rindsuppe, erwärmt
- 1 kg Fisolen, Stielansätze entfernt, halbiert
- 1 EL Weizenmehl
- etwas Wasser
- 200 g Sauerrahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1/2 Bund Dille, fein gehackt
- 2 Paar Frankfurter Würstel, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin leicht andünsten, von der Herdplatte ziehen, etwas abkühlen lassen. Den **Chili-Spice-Mix für Eintopf** und Essig hinzufügen und gut durchrühren.
2. Nun den Topf wieder auf den Herd stellen, Erdäpfel begeben, Rindsuppe angießen und einmal aufkochen. Dann etwa fünf Minuten garen lassen. Die Fisolen dazugeben und gemeinsam nochmals etwa 25 Minuten köcheln.
3. In einer Tasse Mehl mit etwas Wasser vermischen und mit dem Sauerrahm glattrühren. In den Gemüseeintopf einrühren und binden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Dille abschmecken, die Frankfurter Würstel unterrühren und heiß servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt