



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

Omas Krautfleisch

Zutaten:

- 2 EL Butterschmalz
- 1 weiße Zwiebel, geschält, fein würfelig geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gepresst
- 600 g Schweinsschulter, in Würfel geschnitten
- 3 EL Tomatenmark
- 500 g Sauerkraut
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Schwein**
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 500 ml Rindsuppe, bei Bedarf mehr
- 1 kg Kartoffeln, geschält, geviertelt
- 1 TL Weizenmehl
- 125 g Sauerrahm

Zubereitung:

1. Das Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Das Schweinefleisch hinzufügen und einige Minuten anbraten, dabei immer wieder umrühren. Nun das Tomatenmark begeben, rasch unterrühren und anschließend das Sauerkraut unterheben.
2. Von der heißen Herdplatte ziehen, den **Chili-Spice-Mix für Schwein** einstreuen, durchrühren und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Rindsuppe aufgießen, aufkochen und 30 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
3. Nun die Kartoffeln begeben, nach Bedarf noch mit weiterer Rindsuppe aufgießen und 25 Minuten mit dem Krautfleisch zusammen garen. Gelegentlich vorsichtig umrühren.
4. Das Mehl mit dem Sauerrahm glatt rühren, in das Krautfleisch einrühren und noch einmal kurz aufkochen.

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 Lieblingsmühle 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