



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

## Chili con Chili

### Zutaten:

- 4 TL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, geschält, würfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält, würfelig geschnitten
- 500 g Hühnerbrust, in dünne Streifen geschnitten
- 400 g geschälte Tomaten in Saft, grob zerkleinert
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Tex-Mex**
- 300 ml Hühnersuppe
- 1 Dose rote Kidneybohnen, abgetropft
- 1 Dose Maiskörner, abgetropft
- Salz
- 1 Bund Koriander, fein gehackt

### Zubereitung:

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin langsam glasig dünsten. Die Hühnerstreifen hinzufügen und das Fleisch einige Minuten scharf anbraten.
2. Geschälte Tomaten und **Chili-Spice-Mix für Tex-Mex** hinzugeben, mit Hühnersuppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Auf kleine Flamme zurückschalten und das Chili 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
3. Bohnen und Mais dazugeben und das Ganze zum Eindicken ohne Deckel auf kleiner Flamme rund 20 Minuten weiterköcheln.
4. Zum Schluss salzen und mit dem gehackten Koriander bestreut 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 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