



# CHILI CON CARNE VOM GRILL MIT BROTSTICKS UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH



In diesem Rezept bereite ich ein Chili con Carne mit leckeren, rustikalen Brotsticks aus dem Grill zu. Dazu verwende ich unser Big Green Egg, die Outdoorküche ersetzt eine vollständige Küche, da der Grill ein Kochfeld, Backofen und Smoker in einem ist. Du kannst das Gericht aber auch auf deinem Herd und im Ofen in der Küche zubereiten, Tipps dazu findest du am Ende des Rezepts.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Kochzeit  
**1.5 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

## VORBEREITUNG

Heize den Grill auf 200°C ein.

## BROTTEIG

Verrühre die Brotmischung nach Packungsanleitung mit Hefe und Wasser in etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig und lasse ihn abgedeckt aufgehen.



Du kannst auch eine andere Brotsorte wählen (Wassermenge beachten) oder statt einer fertigen Brotvormischung auch ein anderes Brot-Rezept aus meinem Blog zubereiten.

## CHILI CON CARNE

Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Schneide auch die Paprika- und Chilischoten in kleine Würfel. Stelle einen Gusseisentopf auf einen Rost über die Flamme des Grills und erhitze darin das Olivenöl. Brate das Hackfleisch darin krümelig an, füge die Zwiebel-, Knoblauch-, Paprika- und Chiliwürfel hinzu und brate sie für etwa 5 Minuten mit an. Lösche alles mit den Tomaten aus der Dose und dem Wasser ab und füge die Gewürze, Kidneybohnen und Mais hinzu. Lasse das Chili etwa 1 Stunde bei indirekter Hitze köcheln.

## GERÖSTETER KNOBLAUCH

Gib die Knoblauchknollen ungeschält in einen Mini-Gusseisentopf, füge das Olivenöl hinzu und stelle den Topf mit verschlossenem Deckel mit auf den Grill, während das Chili köchelt, so entsteht ein einzigartiges Aroma. Entferne nach einer Stunde Garzeit die Schale des Knoblauchs, zerdrücke ihn und würze ihn mit Salz und Pfeffer.

## BROTSTICKS

Gib den Hartweizengrieß auf ein Schneidebrett oder deine Arbeitsfläche. Reiß etwa golfballgroße Stücke vom Teig ab und rolle sie im Grieß jeweils zu einem langen Strang. Drücke sie zu Brotsticks flach und backe sie im Grill, auf einem

## BROTSTICKS:

- 1 Sallys Brot Vormischung #6
- 21 g Hefe (frisch)
- 480 g Wasser
- 50 g Hartweizengrieß

## CHILI CON CARNE:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Spitzpaprika (rot)
- 1 Chilischote
- 50 g Olivenöl
- 800 g Hackfleisch (Rind)
- 1200 g Tomaten (Dose)
- 700 g Wasser
- ¼ TL Zimt
- 2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 800 g Kidneybohnen (Dose)
- 600 g Mais (Dose)
- 40 g Zartbitterschokolade

## GERÖSTETER KNOBLAUCH:

- 3 Knoblauchknollen
- 3 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
-



# CHILI CON CARNE VOM GRILL MIT BROTSSTICKS UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH

Pizzastein bei 180°C für etwa 10 Minuten, wende sie hierbei einmal.



**1 Pr.** Pfeffer



Du kannst die Brobsticks auch in einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen backen.

---

## SERVIEREN

Rühre die Schokolade ein, schmecke das Chili ab und serviere es mit den Brobsticks. Nach Belieben kannst du noch Sauerrahm dazu servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wenn du es etwas schärfer möchtest kannst du mehr Chilischoten oder etwas Cayennepfeffer hinzugeben.



### Zubereitung auf dem Herd

Erhitze das Olivenöl in einem Gusseisentopf auf dem Herd, brate das Hackfleisch und alle gewürfelten Zutaten darin an, lösche das Chili mit Tomaten und Wasser ab, füge die restlichen Zutaten hinzu und lasse es 1 Stunde auf dem Herd köcheln oder im Backofen schmoren.