



Linsen Chili (vegetarisch)

Für 10 Personen

ZUTATEN

Öl

150g Zwiebel gehackt

250 ml Weißwein

1/2 l Gemüsebrühe

ca. 400g gehackte Tomaten

3 EL Sojasauce

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Thymian/Kräuter der Provence

1 TL Kreuzkümmel gemahlen

½ TL Piment

½ TL Chilipulver

200g rote Linsen

ca. 300 g Kidneybohnen abgetropft

ca. 300 g Mais abgetropft

Zubereitung

1. Den Dutch Oven am Grill bei mittlerer Hitze vorheizen. Das Öl in den Topf geben und die gehackte Zwiebel anbraten.
2. Mit dem Wein ablöschen, die Gewürze, Sojasauce, Fischsauce und Tomaten hinzufügen und mit der Brühe aufgießen.
3. Alles zusammen aufkochen lassen. Die Linsen hineingeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln, bis die Linsen weich sind.
4. Zum Schluß die Kidneybohnen und Mais unterrühren.
5. Falls nötig noch etwas Wasser oder Brühe dazugießen.

Hilfsmittel:

Grill und Dutch Oven

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Grillen:

ca. 20 Minuten

Grillmethode:

indirekte mittlere Hitze (ca. 180 °C)

Schwierigkeit:

leicht