

# Chili con Hahn mit Schokolade

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/12/chili-con-hahn-mit-schokolade/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/12/chili-con-hahn-mit-schokolade/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g schwarze Bohnen (aus der Dose)
- 300 g weiße Bohnen (aus der Dose)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 2 rote Chilischoten
- 4 Tomaten
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Olivenöl zum Braten
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
- Salz
- Pfeffer
- 60 g dunkle Schokolade
- 1 Bund Basilikum
- Honig

## Zubereitung:

Die Bohnen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und die Hälften in Streifen schneiden. Die Chilischoten putzen, waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

In einem Topf den Kreuzkümmel bei mittlerer Hitze rösten, bis er anfängt zu duften. Etwas Olivenöl dazugeben und Zwiebeln und Paprika darin anbraten. Chili und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Bohnen und Tomatenwürfel hinzufügen. Die Brühe angießen. Das Chili bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch darin bei starker Hitze anbraten. Das Fleisch unter das Chili mischen und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Schokolade fein gehackt untermischen. Das Chili kurz aufkochen lassen.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob schneiden und kurz vor dem Servieren darüberstreuen.

Rezept: Ralf Zacherl

Quelle: Die Kochprofis