

FIREwurst-Chili





FIRE wurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
FEUERWEHR PLEINFELD
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld

 @feuerwehrpleinfeld

 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

Für 6 bis 8 Portionen

2 Pck	FIREwurst (3 x 100 g)
2 Stck	Zwiebeln
1 Stck	Knoblauchzehe
1 Stck	Chilischote
1 EL	Tomatenmark
800 g	Tomaten, stückig
400 g	Tomaten, passiert
2 Stck	Rote Paprika
800 g	Kidneybohnen
300 g	Mais
1 Rippe	Schokolade, min. 70 % Kakaogehalt
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Oregano
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
	Öl zum Anbraten
200 g	Saure Sahne, auf Wunsch





Die **FIREwürste** der Länge nach in zwei Hälften teilen, diese nochmals dritteln und in kleine Würfel schneiden.



In einem großen Topf Öl erhitzen, die **FIREwurst-Würfel** rundum anbraten und anschließend auf einen Teller mit Küchenpapier geben.



Zwiebeln und Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote aufschneiden, die Kerne entfernen und, genauso wie die Knoblauchzehe, klein hacken.



Zwiebeln, Chilischote, und Knoblauch mit etwas Öl andünsten.



Tomatenmark zugeben, kurz andünsten lassen und mit den Zwiebeln vermengen.



Stückige und passierte Tomaten zugeben und min. 10 Minuten köcheln lassen.



In der Zwischenzeit Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen und einmal kurz abspülen.



FIREwurst-Würfel, Kidneybohnen und Mais in den Topf dazugeben und erhitzen.



Gewürze und Schokolade zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit. Auf Wunsch mit einen Löffel Saure Sahne servieren.