



## Waldpilz-Chili

|        |                                                            |
|--------|------------------------------------------------------------|
| 1      | RibEye Steak                                               |
| 500 g  | Waldpilze (Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Maronen) |
| 200 g  | grüne Bohnen                                               |
| 200 g  | passierte Tomaten                                          |
| 200 ml | Gemüsebrühe                                                |
| 50 g   | bacon                                                      |
| 2      | Zwiebeln                                                   |
| 1      | Knoblauchzehe                                              |
| 1      | gelbe Paprika                                              |
| 1      | rote Paprika                                               |
| 1      | Chilischote                                                |
| 1 TL   | Chili con Carne Gewürz                                     |
| 1 TL   | Honig                                                      |
|        | Salz                                                       |
|        | Pfeffer                                                    |
|        | Butterschmalz                                              |

1. Zunächst werden die Pilze geputzt und in Stücke oder Scheiben geschnitten, die Zwiebeln abgezogen und grob gewürfelt. Der Knoblauch wird ebenfalls abgezogen und fein gehackt. Die Paprikaschoten werden entkernt und in Stücke geschnitten und der Bacon wird gewürfelt. Anschließend wird das Fleisch im Dutch Oven oder im Deckel des Feuertopfes mit Butterschmalz beidseitig für 2-3 Minuten angebraten und anschließend am Rande der Glut bis zum gewünschten Gargrad gezogen. Wir haben das RibEye bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad gezogen und anschließend noch ein 5-6 Minuten vor dem Anschnitt ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte wieder etwas im Fleisch verteilen können.
2. Nachdem das Steak angebraten wurde, werden nun die Zwiebeln, der Knoblauch und die Baconwürfel in etwas Butterschmalz im Dutch Oven (hier Petromax Feuertopf ft4,5) angebraten, nun wird der Paprika und die Pilze und Bohnen hinzugefügt und kurz mit angebraten. Das Ganze wird mit der Brühe und den passierten Tomaten abgelöscht.
3. Jetzt heißt es, Deckel drauf und das Waldpilz-Chili für knapp 15 Minuten im Dutch Oven köcheln lassen. Diese wird zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Honig und dem Chili von Carne Gewürz abgeschmeckt.
4. Zum Schluss wird das Steak in Tranchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt und zu der Waldpilz-Chili serviert. Dazu passt hervorragend ein rustikales Brot, am besten selbst gebacken aus dem Dutch Oven. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachmachen! Tipp: Ohne Steak und Bacon ist dieses Waldpilz-Chili auch perfekt für Vegetarier geeignet.