

Chili in Schokoladensauce



Zutaten:

500 g getrocknete Bohnen
1 Büchse gewürfelte Tomaten
Zwiebel
Knoblauch
50 g dunkle Schokolade
2 El Sojasauce
Gewürze: Oregano, Zimt,
Chilischoten, Salz, Paprika
1 TL Salz und 2 TL Zucker zum
Abschmecken

Zubereitung:

Bohnen 12 - 24 Stunden einweichen, Wasser abgiessen. Bohnen mit Wasser decken und im Dampfkochtopf 8 Min kochen.

Zwiebeln im Olivenöl dünsten, Gewürze begeben, 200 ml Wasser und die gehackten Tomaten dazugeben, alles 5 Min köcheln lassen. Nun die Schokoladenstücken dazugeben und schmelzen lassen, Sojasauce und die Bohnen (ohne Wasser) begeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und noch einmal kurz aufkochen.