

## TexMexMuffins

(für 12 Stück)

### Zutaten

**175g Paprika, rot**  
**400g Bohnen (Dose)**  
**150g Mais (Dose)**

**1 Zwiebel**  
**1 Karotte, mittelgr.**

**2 Eier**

**70g Maismehl**  
**75g Tomatenmark**

**2 TL Cajun-Gewürz**  
**1 Prise Salz**

**150-200g Gauda**

### Zubereitung

**Backofen auf 190 Grad vorheizen.**

Ein Muffinblech für 12 Muffins gut fetten oder mit Papierförmchen auslegen-

**Paprika** waschen und fein Würfeln (0,5cm Stücke).  
**Bohnen** und **Mais** in einem Sieb abgießen und gut abbrausen, damit die „Schlonze“ weg ist.

**Zwiebel** putzen und fein würfeln sowie die  
**Karotte** schälen und raspeln.

In einer Schüssel 2 große Eier aufschlagen und verquirlen.

70g Maismehl und 75g Tomatenmark unterrühren sowie alle Gemüsezutaten unterheben.

Mit Cajun- oder Barbequegewürz und Salz würzen.

Die Masse dann in 12 Muffinformen verteilen und 20 Minuten Backen.

Muffins mit geriebenem **Gauda** bestreuen und weitere 10 Minuten backen.

Fertig!

## **Chili con Carne – aber heute mal richtig!**

*(Sieger des Texas Chili Championship!)*

(für 6-8 Personen)

### **Zutaten**

**500g Rinderhack**  
**500g Rindergulasch**

**2 Zwiebeln**  
**3 Zehen Knoblauch**  
**2-3 Chili-Schoten**  
**Olivenöl**

**2 kl Dosen Tomatenmark**  
**50g brauner Zucker**

**250ml dunkles Bier**  
**200ml frischen Kaffee**  
**2 EL Chiliflocken**  
**2 TL Kreuzkümmel**  
**2 TL Kakaopulver**  
**1 TL Oregano**  
**1 TL Korianderpulver**  
**250ml Rinderbrühe**  
**1 große Dose Tomaten**

**2 Dosen Kidneybohnen**  
**(oder Trockenbohnen**  
**vorher eingeweicht)**

**Salz, Pfeffer**

**200g Creme fraiche**

### **Zubereitung**

Das **Gulaschfleisch** abwaschen, abtrocknen und in etwa 2cm kleine Würfel schneiden.

**Zwiebel** und das **Knoblauch** putzen, schälen und fein würfeln.

**Chili-Schoten** waschen, entkernen und sehr fein hacken.

In einem **großen Bräter Olivenöl** erhitzen und das **Fleisch** (Gulasch und Hack) mit Zwiebeln und **Knoblauch** gute 10 Minuten darin anschwitzen und anbräunen.

**Tomatenmark** unterrühren und kurz mitschwitzen, dann mit **Zucker** überstreuen und kurz glasieren.

Mit **Bier** ablöschen und **alle weiteren Zutaten außer den Bohnen** zugeben!

**Frische Chilis nur zur Hälfte zugeben**, den Rest evtl. später

Alles bei mittlerer Hitze schmoren (1-1,5 h) ggf. Brühe nachgießen.

30 Minuten vor dem Servieren. **Bohnen** aus der Dose in ein Sieb geben und **gut abspülen!** Die Bohnen OHNE BRÜHE! zugeben und mitschmoren.

Gegebenenfalls weiter Bier oder Brühe nachgießen, bis die Konsistenz zäh aber cremig ist. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken, gegebenenfalls die restlichen Chilis dazugeben!

Zusammen mit Creme fraiche servieren.

## Navjo Flatbread

(Indianisches Fladenbrot, ca. 10 Stück)

### Zutaten

**600g Weizenmehl (Typ 550)**  
**1 gehäufte TL Salz,**  
**2 TL Backpulver**

### Zubereitung

**Mehl, Salz und Backpulver** anderen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

**(Je nach Belieben kann man auch getrocknete bzw. frisch gehackte Kräuter, Olivenstücke, Speck o. ä. mit in den Teig arbeiten)**

**6 EL Olivenöl**  
**150ml warmes Wasser**

Dann **Olivenöl** und **150ml warmes Wasser** in die Mitte zum Teig geben und unterarbeiten. U. U. noch etwas Wasser nachgießen, so dass ein gleichmäßiger, glatter und elastischer Teig entsteht.

**Den Teig zugedeckt ruhen lassen. (gut 1h oder länger)**

**Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen**

**8-10 gleich große Kugeln** formen und mit leicht geölten Händen flachdrücken, zwischen den Händen hin und her werfen oder durch die Luft drehen, bis etwa **1cm dicke Fladen** entstehen ;-)

beidseitig leicht mit **Mehl** bestäuben.

**Auf Backpapier im Ofen kurz backen, bis die Fladenbrote eine schöne Farbe haben und zwischendurch wenden!**

(Geht auch auf dem Grill! Oder der beschichteten Pfanne auf dem Herd...)

Ideale Beilage zu Gegrilltem, Chili oder Eintöpfen...

## Raspberry-Crumble-Schnitten

(für 4 Stck /Personen)

### Zutaten

**250g Mehl**  
**125g Zucker**  
**1 Pck Vanillezucker**  
**1 Prise Salz**

**150g Margarine**

**Backpapier**

**100g Haselnuskerne,**  
**gemahlen**  
**225-250g Himbeeren,**  
**gefroren**

**Puderzucker**

**(Sprühsahne)**

### Zubereitung

**Backofen** auf 175 Grad vorheizen (Umluft).

**Mehl, Zucker, Vanillezucker** und **Salz** in einer Rührschüssel gut miteinander mischen

**Margarine** in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und in die Rührschüssel dazugeben.

Die Masse mit dem Knethaken des Handrührers zu einem klumpigen und groben Streuselteig kneten.

Auf einem Backblech **Backpapier** auflegen.

Gut 1/3 des Teiges auf dem Backpapier in vier gleich großen Portionen auf das Backblech geben. Die Haufen dann mit feuchten Fingern zu 10x10cm großen Schnitten formen, die einen kleinen Rand haben (1/2 cm reicht!)

**Je 1 EL gemahlene Haselnuskerne** auf jeder der vier Böden verteilen.

Darauf die **gefrorenen Himbeeren** auf die vier **Schnitten** verteilen.

**Die restlichen gem. Haselnüsse unter den Rest des Streuselteiges mischen und die Masse grob über die vier Schnitten bröseln und verteilen..**

**Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.**

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann noch lau warm mit Puderzucker bestreuen und servieren!  
Gern mit etwas Schlagsahne... oder

Einfach noch ein Espresso dazu und fertig!