



# VEGETARISCHES SCHWARZBOHNEN-CHILI

## Zutaten

Für 4 Personen

180 g Apfelmus  
1 EL brauner Zucker  
1 EL gemahlener Koriander  
1 TL gemahlener Cayennepfeffer  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL getrockneter Oregano  
1/2 TL gemahlene Nelken  
1/2 TL getrockneter Rosmarin  
1/2 TL getrockneter Salbei  
1/4 TL getrockneter Thymian  
1 Dose schwarze Bohnen  
1 Dose Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 gelber Kürbis  
2 Karotten  
1 Süßkartoffel  
150 g frische Champignons

## Schritte

1. Mischen Sie in einem großen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze Apfelmus, braunen Zucker, Koriander, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Oregano, Nelken, Rosmarin, Salbei und Thymian. Kochen Sie alles solange, bis die Masse gut erhitzt ist.
2. Rühren Sie die schwarzen Bohnen und das Tomatenmark ein.
3. Geben Sie Knoblauch, Zwiebel, Kürbis, Karotten, Süßkartoffel und Pilze dazu und mischen Sie alles.
4. Gießen Sie nun so viel Wasser an, dass alles bedeckt ist. Bringen Sie die Masse zum Kochen, reduzieren Sie die Hitze auf die niedrigste Stufe und lassen Sie alles 45 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren.