

Black BBQ Homestyle Chili SW10041

Verschiedene Chilis treffen auf Kreuzkümmel, Koriander, dunkle Schokolade und natürlich kräftigen Espresso. Egal ob mit ordentlich Beef, Geflügel oder auch als vegetarische Variante mit Süßkartoffel und Kichererbsen. Nach dem Anbraten von Fleisch oder Gemüse die Würzmischung dazugeben und kräftig mit anbraten. Brühe, Bier, Cola oder Tomatensaft aufgiessen. Ein paar Stunden köcheln lassen und kurz vor dem Genießen noch einmal gut würzig damit abschmecken. Verwendung: Ca. 4-5 EL auf 1 kg Fleisch oder Gemüse.

Zutaten: Chili, Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Koriander, Cumin, **Senfsaat**, Ingwer, Rohrzucker, Meersalz, Kakaopulver, Kaffeepulver, Chiliextrakt, Rauch

Allergene: kann produktionsbedingt Spuren von Senf und Sellerie enthalten

Produktinformation:

- Inhalt: ca. 100 g Dose
- Merkmale: frei von Zusatzstoffen; ohne Geschmacksverstärker; ohne künstliche Aromen; gluten- und laktosefrei; sorgfältig ausgewählte Rohstoffe; natürliche, pure, unverfälschte Zutaten
- Aufbewahrungshinweis: Lichtgeschützt, kühl und dunkel lagern

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	44,2 g
davon Zucker	32,3 g
Ballaststoffe	10,7 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	15,1 g

Allergene

Sellerie	Ja
Senf	Ja