

Rauchiger Chakalaka Hot Pot mit Kichererbsen, Kürbis & Chorizo, zu gebackenem Lauch mit Tahini und Sesam.

[Unbezahlte Werbung wegen Markennennung]

Also, das war mal richtig deftig und lecker. Ein rauchig scharfer Eintopf, deren Basis eine fruchtige Kürbis-Tomatensauce ist, abgeschmeckt mit Chakalaka, geräuchertem Paprikapulver und Habanero Chili und dann kombiniert mit gebratener veganer Chorizo, Kichererbsen und cremigen Kartoffelwürfeln. Zart und mild ist definitiv anders! Das hier ist eher Umami. Besonders der Lauch. Gebackener Lauch ist für mich das, was für andere das Rinderfilet, die Pizza mit Dreifach Käse oder... Ach, egal. Gebackener Lauch ist einfach etwas besonderes für mich. Ein ähnliches Rezept habe ich hier schon einmal gezeigt: [Baked Goods. Das etwas andere Ofengemüse.](#)

Super easy in der Zubereitung und kräftig im Geschmack und Röstaromen von knusprig bis weich. Gebackener Lauch kann geschmacklich einfach echt viel.

Der Ursprüngliche Eintopf sah übrigens so aus:



Schlicht und pur, ohne Kartoffelstückchen oder Lauch, dafür mit Kartoffelbrötchen und Koriander Garnitur. Aber wie das halt so ist, ein Eintopf ist meist eher ein zwei- (Tage) - Topf. Also habe ich den restlichen Eintopf nochmal mit Kartoffeln gestreckt und dazu gab es den gebacken Lauch.

Welche Rezeptkombination ihr euch nun rauspickt, bleibt eurem Appetit überlassen. Hier kommt es nun jedenfalls,

Das Rezept.

Veganer Chakalaka Hot Pot mit

Kichererbsen, Kürbis & Chorizo, zu gebackenem Lauch mit Tahini und Sesam.



Zutaten Eintopf. Für ca. 4 Portionen.

- 500g Hokkaido Kürbis (entkernt)
- 1 Glas Passata (600ml)
- 1 EL Tomatenmark
- 800ml veganer Gemüfefond (oder Gemüsebrühe)
- 3 große Zehen (frischer) Knoblauch
- 1 Kleinere Gemüsezwiebel
- 1 Stich vegane Butter + 1 EL mildes Öl
- 2 EL Erdnusmus (alternativ mehr Butter oder Öl)
- 1 TL Piment de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- 2 EL Chakalaka Gewürzmischung
- 1 Messerspitze Habanero Chili (alternativ Cayenne

Pfeffer oder anderes Chilipulver)

- sowie: ein paar Spritzer Zitronen, etwas Rohrohrzucker oder Ahornsirup zum karamellisieren und optional 1/2 EL Kümmelsamen
- Außerdem:
- Inhalt einer Dose Kichererbsen (265g)
- 2 richtig große (mehlige) Kartoffeln vorgegart und gewürfelt
- 2 vegane Chorizi, Chorizen, Chorizos? (Na, jedenfalls von DM und echt lecker!)

Falls ihr tatsächlich **Habanero Chili** verwendet und dies vielleicht zum ersten Mal: Das Pulver ist aromatisch und fruchtig aber auch **MEGA scharf**. Also dosiert bitte echt Messerspitzen-vorsichtig und würzt lieber nochmal nach. Ich habe mir bei der allerersten Verwendung ordentlich das Essen damit versaut, dass ich ganz naiv dachte: *Och, gibste erstmal nur nen halben Teelöffel voll dazu...* Das Ergebnis war (zumindest für mich) einfach nicht essbar. Mittlerweile weiß ich, was 10 von 10 bedeutet. ☐

Zubereitung.

Chorizen in dickere Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl oder Butter leicht knusprig anbraten. Zur Seite stellen.

Kürbis und Zwiebel würfeln. In einem großen Topf in einem guten Stich veganer Butter + 1 EL Öl glasig dünsten bzw. anbraten. Knoblauch dazu pressen, wenn verwendet Kümmelsamen dazugeben, alles in ein wenig Zucker oder Ahornsirup karamellisieren lassen.

1 EL Tomatenmark dazu geben, sowie das Chakalakagewürz, Habanero Chili und das geräucherte Paprikapulver. Kurz mitrösten. Anschließend mit 3/4 vom Gemüsefond/der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze köcheln

lassen, bis der Kürbis gar ist.

Passata und Erdnussmus dazugeben. Nochmal aufkochen lassen.

Masse mit dem Zauberstab nur grob pürieren. Es sollen noch Kürbisstücken im Eintopf sein. Für eine geschmeidigere Konsistenz ggf. nochmal etwas Gemüsefond/Brühe (Pflanzenmilch geht auch) angießen. Mit Zitronensaft aufpeppen und ggf. nochmal mit Sojasauce (oder Salz), Zucker oder Chili abschmecken.

Kichererbsen und Kartoffelwürfel unterrühren und kurz Hitze ziehen lassen.

Nach belieben mit frischem Koriander oder Thymian garnieren und servieren.

Zutaten Lauchgemüse. Für ein Blech voll.

- 3 mittlere Stangen Lauch
- 3 EL Tahin
- 2 EL Sojasauce
- 1 Zehe (frischer) Knoblauch, gepresst
- 1/2 EL Ahornsirup
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 1/4 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/4 TL Zwiebelpulver
- ein paar Umdrehungen schwarzer Pfeffer
- Pflanzenmilch (Hafer-Barista)
- 1-2 EL Sesamsaat

Zubereitung.

Den Lauch einmal längs und einmal quer halbieren. Gut waschen, abtropfen lassen und dann sowohl das weiße, als auch den grünen Teil vom Lauch nochmal in mundgerechtere Stücke halbieren.

Nebeneinander, mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Alle restlichen Zutaten bis auf den Sesam in einer Schüssel mit einander verrühren, dabei soviel Pflanzenmilch dazu geben bis eine cremige, leicht flüssige Sauce entstanden ist, die sich gut auf dem Lauch verteilen lässt.

Mit einem Löffel die Tahinsauce über die Lauchspalten tröpfeln und etwas verstreichen. Den Lauch dabei möglichst nicht in der Sauce ertränken, auch wenn die verdammt lecker ist. Mit Sesam toppen.

Im nicht vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft ca. 25 – 30 Minuten backen, bis der Lauch anfängt Röstspitzen zu zeigen. Zwischendurch ruhig mal kurz die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Und da sage ich ganz ausnahmsweise mal:



Yummy!