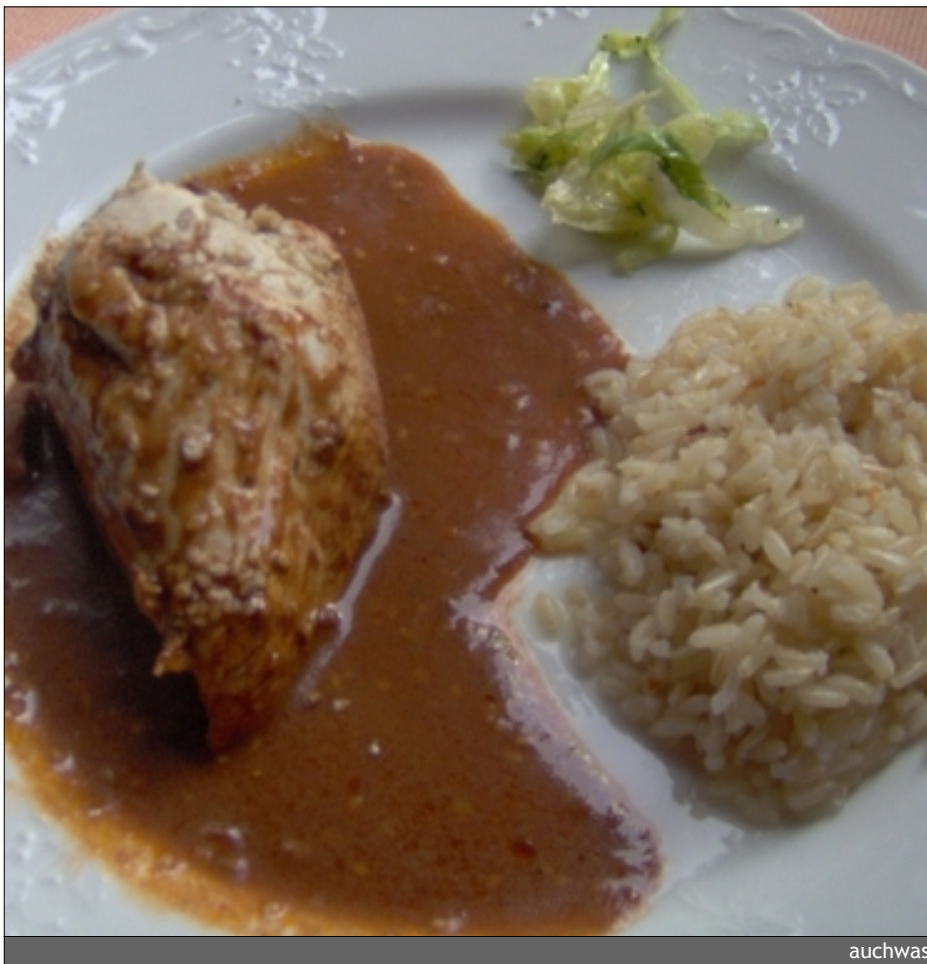


Pollo con Mole Poblano

Erstellt von: auchwas

Kategorien: [Hauptspeise](#), [Kochen](#), [Amerika](#) > [Mexiko](#)

Mexico und seine Mole, ob zu Huhn, Pute, Schwein ..
Hier ein Rezept mit Hühnerbrust und einer typisch mexikanischen "Mole" einer Chilisoße mit Schokolade.



Schritt 1

Die Hühnerbrüste in der ½ der Hühnerbrühe, dem Lorbeerblatt und 2 Pfefferkörnern, für etwa 1/2 Stunde leicht kochen lassen.

Zutaten

- 4 St. Hühnerbrüste
- 1 St. Lorbeerblatt
- 1 St. große Zwiebel
- 4 St. Pfefferkörner
- 1/2 EL Meersalz
(abstimmen nach Geschmack)
- 2 St. Ancho-Chilis
- 3 St. Mulato-Chilis
- 1 St. Chipotle-Chili
- 2 EL Maisöl
- 1 l Hühnerbrühe
- 4 St. Koblauhzehen
- 1 St. Tasse gehackte Tomaten (Dose oder frisch)
- 2 EL Masa oder Maismehl
- 2 EL geschälte Mandeln
- 2 EL Sesam
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelke gemahlen
- 1/4 Tel. Anissamen
- 1/4 Tel. Zimt
- 40 gr. Zartbitterschokolade
- Peffer + Salz zum abschmecken
- 1 EL brauner Zucker
(weißer geht auch)



Schritt 2

Die Chilis werden gewaschen und getrocknet.

In einem Topf 1 El Öl erhitzen und die Chilis darin 5 Minuten anbraten, dabei ständig rühren. Herausnehmen und trocken tupfen und zusammen mit 0,2 Liter der Hühnerbrühe pürieren. Durch ein Sieb passieren, um die Schalen zu trennen.

Schritt 3

Die Zwiebel wird mit dem Knoblauch und der Tomate klein gehackt. In einem zusätzlichen Topf 1 El erhitzen und die Mandeln mit dem Masa oder Maismehl. leicht anbräunen. Anschließend die Mischung mit dem Sesam, den Rosinen, Nelken, Pfefferkörner, Anissamen und dem Zimt zu der Zwiebelmischung geben und alles zusammen mit dem Zauberstab pürieren

Schritt 4

1 El Öl in einem Topf erhitzen und das Püree für 10 Minuten erhitzen. Dann das Chili-Püree zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5

Dann die restliche Hühnerbrühe, die Schokolade und den Zucker einrühren und mit Salz abschmecken. Das ganze sollte rund 1 Stunden langsam kochen.

Autor

auchwas

Anzahl Personen

4 Pers.

Dauer

60 Min.

Zubereitungszeit

60 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

