

Mole Poblano

Zutaten für 15 Personen:

3 TL Schmalz	1/4 TL Thymian
1/2 Banane	25 g Kürbiskerne, ohne Haut
150 g Chile Mulato	1/2 TL Oregano
75 g Rosinen	25 g Sesam
60 g Chile Pasilla	5 Knoblauchzehen
4 Nelken	500 g Tomaten
100 g Chile Ancho	1,5 große Zwiebeln
1 TL Pfefferkörner	Rosenpaprika
2,5 Liter Hühnerbrühe (10 TL Instant)	1/2 TL Salz
1/2 TL Kreuzkümmel, ganz	130 g Schokolade
1/2 Sternanis	1/2 Brötchen (25 g)
75 g Mandeln, ohne Haut	1,5 Tortillas
Zimtstange (ca. 5 cm)	100 g Zucker, braun
125 g Erdnüsse	10 g Chile Chipotle

Zubereitung:

Die Chilis von Samen und Scheidewänden befreien. Die Zwiebeln grob hacken und den Knoblauch pellen. Tomaten würfeln. 1 TL Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch anrösten. Den Knoblauch herausnehmen und die Zwiebeln anbraten. Knoblauch und Zwiebeln Beiseite stellen.

1 TL Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Die Chilis darin leicht anrösten und herausnehmen. Das Schmalz aufbewahren.

Die Chilis in 1 Liter Brühe ca. 20 Min. kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Ein Viertel der Chilis mit 250 ml der (Koch-) Brühe pürieren. Den Vorgang mit dem Rest der Chilis und der Brühe jeweils 3 Mal wiederholen.

Alles wieder in den Topf mit dem Schmalz geben, aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder umrühren.

Eine Pfanne erhitzen und darin die Mandeln, Erdnüsse und Kürbiskerne anrösten. Am Ende den Sesam kurz mitrösten. Eine Prise Pfeffer hinzugeben. Alles mit 350 ml Brühe pürieren, bis eine glatte Soße entstanden ist. Die Masse zu den Chilis geben und immer wieder umrühren.

1/2 TL Schmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Tomaten hineingeben und braten. Danach bei mäßiger Hitze die Tomaten ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis sie komplett zerfallen sind und fast die Konsistenz von Püree entstanden ist. Dann eine Prise Rosenpaprika zufügen.

In der Zwischenzeit die Banane in Scheiben schneiden und in 1/2 TL Schmalz mit einer Prise Pfeffer in der Pfanne von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Die Banane und die Rosinen zu den Tomaten geben. 15 Minuten kochen lassen. Eine Prise Pfeffer zufügen.

Die Hälfte der Masse mit 250 ml Brühe pürieren, bis eine glatte Soße entstanden ist. Den Vorgang mit der anderen Hälfte und wieder 250 ml Brühe wiederholen und zu der Mole geben. Immer wieder umrühren.

Eine Pfanne erhitzen und den Zimt, die Nelken, die Pfefferkörner, den Kreuzkümmel und den Sternanis anrösten. Die Zwiebel, die Gewürze, den Knoblauch, Oregano und Thymian mit 250 ml Brühe pürieren bis eine glatte Masse entstanden ist. Alles durch ein Sieb passieren und zur Mole geben. Alles 30 Minuten kochen lassen. 1/2 TL Salz hinzufügen. Immer wieder umrühren.

Das halbe Brötchen in Scheiben und die Tortillas in Stücke schneiden. 1/2 TL Schmalz in einer Pfanne erhitzen und alles darin anbraten. Danach das Brötchen und die Tortillas mit 250 ml Brühe pürieren, durch ein Sieb passieren und zur Mole geben. Für weitere 10 Min. kochen lassen.

Die Schokolade in Stücke brechen und zur Mole geben. Den Zucker dazugeben. Alles gut durchrühren und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren.

Nun sollte die Mole eindicken. Sollte sie zu flüssig bleiben, weiter köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sollte sie zu dick werden, etwas Brühe hinzufügen. Wenn das Fett anfängt auf der Oberfläche zu schwimmen, die Mole vom Herd nehmen und abschließend abschmecken!

Tipps & Infos:

Die Mole kann mit Reis und Hähnchen serviert werden, schmeckt aber auch gut mit zerkleinertem Hähnchen auf einer knusprigen Tortilla oder man kann die Mole als Soße für Enchiladas verwenden.

Die Mole zuzubereiten dauert ca. 3 Stunden! Sie wird deshalb oft in großen Mengen hergestellt, lässt sich aber gut einfrieren.

Wenn man Chiles Mulatos nicht bekommt, kann man einfach mehr von den Chiles Anchos nehmen.

Wenn man Chiles Chipotles nicht bekommt, einfach weglassen und an Stelle von normalen Salz Rauchsatz verwenden.