



Mexikanische Chilaquiles Rojos mit Hühnchen

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kochzeit: 20 bis 30 Minuten

Einweichzeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

500 g Hühnchenbrust	1 Dosen gehackte Tomaten (250 g)
750 ml Wasser	1 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Knoblauchzehen
300 bis 400 g Taco-Chips (glutenfrei)	2 Msp. Majoran, getrocknet
2 kleine Zwiebeln	2 Msp. Thymian, getrocknet
100 ml veganen Schmand	2 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)
100 g Feta, zerkrümelt (optional)	2 Msp. Piment, gemahlen
1 Bund Koriandergrün	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
<u>Für die Salsa:</u>	Pfeffer & Salz
3 Chilis Pasillas, getrocknet	1/2 TL Zucker
1 Chili Guajillo, getrocknet	

Zubereitung:

Den Knoblauch und eine Zwiebel pellen und grob hacken und mit dem Huhn in einen Topf mit Wasser geben (das Huhn sollte mit dem Wasser bedeckt sein). Alles zum Kochen bringen und 20 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Wenn das Huhn komplett durchgegart ist, aus dem Topf nehmen und leicht abkühlen lassen. Nun das Huhn mit den Fingern oder zwei Gabeln zerrupfen.

Für die Salsa: Chilis in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Danach etwas abkühlen lassen und die Kerne entfernen. Die Chilis mit heißem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen pellen. Die Zwiebel halbieren, den Knoblauch grob hacken und beides ebenfalls in der Pfanne anrösten.

Die Chilis mit einem viertel Liter des Einweichwassers in einen Mixer geben. Zwiebeln, Knoblauch, gehackte Tomaten, die gekörnte Gemüsebrühe und alle Gewürze mit in den Mixer geben und zu einer glatten Sauce pürieren.

Die Sauce in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 15 Min. köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Die Taco-Chips auf vier Teller geben. Das Huhn auf den Chips verteilen und etwas Salsa darüber geben. Die Chilaquiles mit Schmand, Zwiebelringen, Feta und Koriander garnieren.

Vegetarische Variante:

Anstatt des Hühnchens ein Spiegelei braten und auf die Taco-Chips geben.

Vegane Variante:

Anstatt des Hühnchens Kidneybohnen und Mais in die Salsa geben und erhitzen.