

Kochrezept für Mole Oaxaqueño



Beschreibung

Mole ist eine klassische mexikanische Soße. Sie wird aus vielen verschiedenen Gewürzen, Chilis und Nüssen hergestellt. Sogar Kakaopulver oder manchmal Schokolade ist mit drin! Das verleiht der Soße eine süßliche Note.

Wenn du Lust hast, die Mole nach zu kochen, schau mal hier:

Zutaten (für 3-4 Personen)

- 235g Mole-Paste (im Supermarkt erhältlich)
- ca. 600g Hühnerfleisch (oder Fleischersatz)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4,5 Gläser Hühner- oder Gemüsebrühe



Zubereitung

1) Als erstes die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. Dann zusammen mit dem Fleisch oder Fleischersatz in einer Pfanne anbraten.



Zubereitung

2) In einem Topf die Paste kurz erhitzen. Dann mit der Brühe verdünnen und die Zwiebeln, Knoblauch und das Fleisch oder den Fleischersatz dazu geben.



Zubereitung

3) Die Soße 45 Minuten köcheln lassen.

Die Mole wird meistens mit Reis oder Tortillas (mexikanische Teigfladen) gegessen.

Guten Appetit!

