

Maishähnchen in Mole (scharfe Schokoladensoße)

Zutaten (für 10 Personen):

für das Maishähnchen:

4 Maishähnchen, in Stücken
1 Zwiebel, geviertelt
1 Knoblauchknolle, halbiert
4 Lorbeerblätter
5 schwarze Pfefferkörner
Salz

Für die Mole:

Gewürzmischung „Mole“
1 Liter Hühnerbouillon oder Gemüsebrühe
1 rote Chili
½ Limette, Saft
Öl und etwas Butter
50 g Schokolade
1 kg Tomaten oder Cocktailtomaten
3 große Zwiebeln, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, zerkleinert
150 g Mandeln, ohne Schale
50 g Erdnusskerne
ein wenig Salz

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch, enthäutete Tomaten (oder Cocktailtomaten) und Mole-Gewürz in der Pfanne dünsten und anschließend pürieren (Mixer).

Anschließend in einen großen Topf geben. Parallel in einer anderen Pfanne Erdnüsse leicht in Butter dünsten, bis sie schön goldbraun sind.

Nach etwa 5 min. die Schokolade in kleinen Stücken der Soße beimischen und mit der Brühe aufgießen.

Das Ganze dann ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Sollte die Soße noch etwas zu dickflüssig sein, kann man diese noch mit mehr Brühe verdünnen.

Das Maishähnchen mit den Gewürzen in einem Topf geben und leicht köcheln lassen, bis es weich ist. Anschließend die Gewürze entfernen und das Fleisch zerkleinern. Alternativ können Sie die Hähnchenteile auch „sous vide“ im Vakuum-Beutel (65°C, ca. 30 min.) garen. Die Hähnchenstücke anschließend in die Mole-Soße geben und erhitzen. Alles zusammen anrichten.

Dazu passt: weißer oder schwarzer Reis oder Tortillas