

Rezeptvorschlag

Mole Enchiladas...

Enchiladas de Mole



...authentisch, würzig!



Schokolade wurde in Mexiko schon von den Azteken konsumiert und in höchstem Maße verehrt. Heute wird Schokolade herzhaften Speisen zugegeben: Das berühmteste Beispiel dafür ist **Mole Poblano**, eine Sauce, die aus ungesüßter dunkler Schokolade, Nüssen, Chilischoten und Tomaten besteht. Serviert wird sie mit Truthahn oder anderem Geflügel.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hühnerbrust
- 1/2 mittelgroße Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- Cilantro (Koriander)
- 1 400g **Glas Mole Poblano Mexal***
- 400ml Hühnerbrühe
- Queso Añejo, zerbröckelt***

- 1/2 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- Maistortillas***
- Pflanzenöl (zum Braten)
- Sesam (optional)
- Salz, Pfeffer

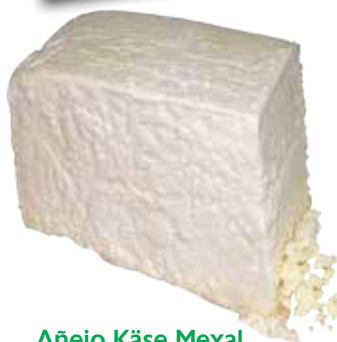
* (bei uns erhältlich)



Red mexican rice mix
& **Frijoles Refritos Bayos**

Legen Sie das Huhn mit dem Knoblauch, Koriander und Zwiebel in einen Topf und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Füllen Sie den Topf mit ausreichend Wasser, um das Huhn zu bedecken und garen Sie das Fleisch bei mittlerer Hitze. Hühnerbrüste aus der Brühe holen und auskühlen lassen. Die Brühe aufbewahren. Hühnerfleisch mit den Fingern zerzupfen und beiseite stellen. Die **Mole Poblano** Paste in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit 400ml Hühnerbrühe einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 180°C vorheizen. Um die Enchiladas zu zubereiten, 2 Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die **Maistortillas**,

einzelnen darin, für etwa 20 Sek. braten bis sie anfangen weich zu werden. Jeder Tortilla mit ein Bisschen Hühnerfleisch, **Queso Añejo** und mit ein wenig gehackter Zwiebel belegen. Die belegten Tortillas rollen und dicht an einander in einer Auflaufform legen. Die warme **Mole** Soße über die gerollten Tortillas geben und mit dem zerbröckelten **Queso Añejo** und Sesam bestreuen. Falls gewünscht überbacken Sie die Enchiladas für ca. 25 Min. Als Beilagen eignen sich **Bohnen** und **mexikanischer Reis**.



Añejo Käse Mexal
250g, tiefgefroren (-18°C)
Vakuumverpackt
Artikel-Nr.: 000000



Mole Poblano Mexal
Schokoladenchiliwürzpaste
400g Glas
Artikel-Nr.: 301002



Maistortillas 6" Gelb
tiefgefroren (-18°C)
144 Stück Btl
Artikel-Nr.: 200190