

Molcajete (Gewürzmörser aus Lavastein)

*Traditioneller mexikanischer Mörser und Stößel aus Vulkangestein für die Zubereitung besonderer Salsas.

Wussten Sie, dass Saucen, wenn man sie in einer **Molcajete** zubereitet noch leckerer schmecken? (das Wort Molcajete leitet sich von dem Nahuatl-Wort mollicaxtli molli=Salsa und caxitl=Schüssel ab, der Stößel wurde =texolot genannt). Durch das Mörsern werden die ätherischen Öle der zu verarbeitenden Zutaten freigesetzt, sodass ihre Sauce einen besseren Geschmack und eine bessere Textur erhält.

Molcajetes werden traditionell aus Lavastein hergestellt. Es ist wichtig, sie vor der ersten Verwendung „**lebensmitteltauglich**“ zu machen.

Um eine Molcajete für den ersten Gebrauch vorzubereiten, muss man sie mit Salz und / oder Reis „schleifen“. Dadurch wird die grobe Oberfläche geglättet und verhindert, dass sich kleine Partikel lösen. Dieser Prozess erfordert einiges an Zeit und Mühe, ist aber nur einmal vor der ersten Benutzung erforderlich.



1 Sal |
Steinsalz



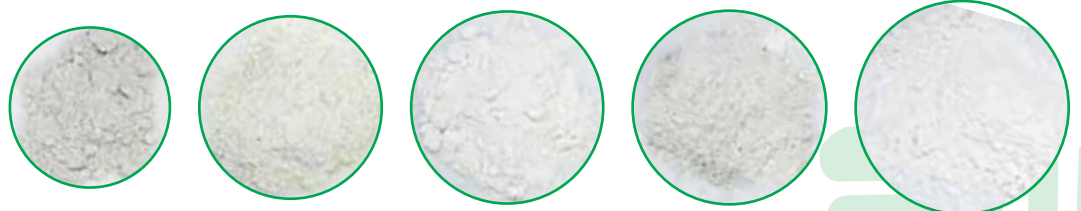
2 Arroz | Reis



Lebensmitteltauglich machen

Hier nun eine Schritt für Schritt Anleitung:

1. Packen Sie den Molcajete aus. Geben Sie einen Teelöffel grobes Salz in den Mörser. Vermahlen Sie das Salz mit dem mitgelieferten Mahlstein bis es zum feinen Pulver wird. Das Salz wird sich durch die gelösten Steinpartikel leicht grau färben.
2. Das gemahlene Salz entfernen und einen Teelöffel ungekochten Reis in die Molcajete geben und den Vorgang wiederholen.
3. Schritte 1 und 2 wiederholen, bis das entstehende Pulver vollständig weiß und rückstandsfrei bleibt (Abb. 5). Nun ist ihr Molcajete „lebensmitteltauglich“ und kann problemlos für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
4. Zum Schluss den Molcajete mit heißem Wasser waschen und gut trocknen lassen.



1 Sal | Steinsalz 2 Arroz | Reis 3 Sal | Steinsalz 4 Arroz | Reis 5 Sal | Steinsalz

Wenn Sie einen Molcajete verwenden, denken Sie daran, die Zutaten in kleine Stücke zu schneiden und die Zutaten nach und nach hinzufügen, denn auf diese Weise erhalten Sie eine Soße mit besserer Textur.

Es ist wichtig den Gewürzmörser mit heißem Wasser zu waschen sobald er nicht mehr verwendet wird. Bei Bedarf kann er mit ein paar Tropfen Geschirrspüler und einer Bürste gereinigt werden. Vor der Lagerung gut trocknen lassen. Bei richtiger Pflege kann ein Molcajete von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Molcajetes sind nicht Spülmaschinenfest!

Rezept für eine Salsa Molcajeteada (im Molcajete zubereitet)

Zutaten:

4 Tomaten,
4 Tomatillos,
1/2 weiße Zwiebel
2 Serrano-Chilis
2 Knoblauchzehen
Gehackter frischen Koriander nach Belieben
Salz nach Belieben

Zubereitung:

Die Tomaten, Tomatillos, Chiles, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne rösten, in Stücke schneiden und nach und nach im Molcajete zermahlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz und gehacktem Koriander würzen.... fertig ist die Sauce!



Mex-Al GmbH



mexalgbmh