



Salsas, die mit Chiles Secos (getrockneten Chiles) zubereitet werden, sind würzige Saucen, die zu Meeresfrüchten, Huhn oder Rind hervorragend passen. Das folgende Grundrezept kann mit jeder Art von getrockneten Chilischoten zubereitet werden. Je nachdem, wie scharf oder geräuchert man eine diese Art Salsa haben möchte, werden die trockenen Chiles ausgewählt. Wenn man zum Beispiel, eine sehr scharfe Salsa haben möchte, wäre Chile de Árbol die richtige Wahl, für einen milderen Geschmack könnte man Guajillos nehmen. Für einen rauchigen Geschmack benutzt man Chiles Chipotles. Man muss schon etwas mit verschiedenen Trockenchiles experimentieren, um die jeweils gewünschte Salsa zu erhalten.

## ...getrockneten Chiles

### Grundrezept für Salsa

#### Zutaten:

350g Chiles\* (beliebig)  
1 Knoblauchzehe  
200ml gutes Olivenöl  
Salz nach Geschmack

#### Zubereitung:

Das Olivenöl in einem Topf auf etwa 180° erhitzen. Wenn das Öl sehr heiß ist, von der Hitze weg nehmen und beiseite stellen. Den Knoblauch vierteln und in dem heißen Öl anbraten. Danach Chilis in einen Standmixer geben und zusammen mit dem „Knoblauchöl“ und Salz nach Geschmack pürieren. Mischung in einem Schälchen servieren.

### Peach-Cascabel Chile BBQ Chutney

#### Zutaten:

2,5Kg Pfirsiche  
250ml Apfelessig  
12 getrocknete cascabel Chiles\*  
4 getrocknete Piquin Chiles, (optional)\*\*  
1 große Zwiebel, fein gehackt  
250ml Honig  
4 EL Zuckerrübensirup  
4 EL gehackter Knoblauch

1 EL Worcestershire Sauce

1 EL Meersalz

Fünf 450ml Konservengläser

#### Zubereitung:

Konservengläser und Deckel sterilisieren und bereithalten.

Ein Liter Wasser in einem großen Topf mit dem Apfelessig bei starker Hitze zum Kochen bringen. Beiseitestellen.

Ein kleines X am unteren Ende jedes gewaschenen Pfirsichs schneiden. Pfirsiche für etwa eine Minute in kochendes Wasser eintauchen, um die Haut zu lockern, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in ein Eisbad stürzen. Haut entfernen, Pfirsichfleisch in große Stücke schneiden und anschließend in den Topf mit dem Essigwasser geben, um Bräunungen zu verhindern.

Die Pfirsiche mit dem Essigwasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, gelegentlich umrühren. Hitze verringern und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich genug sind. Vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren.

Stiele von den getrockneten Chiles entfernen. Chiles halbieren und Samen in einer kleinen Schüssel sammeln, beiseite stellen.

Jetzt die pürierten Pfirsiche mit den gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Chiles und je nach Geschmack den Chilिसamen (je mehr Samen desto schärfer die Soße)\*, Honig, Zuckerrübensirup, Worcester Sauce und Salz bei schwacher Hitze für 30 Minuten köcheln. Erneut mit dem

Stabmixer pürieren, bis eine glatte Soße entsteht.

Bei schwacher Hitze ca. eine Stunde weiter köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Soße eindickt oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist.\*\* Dabei nicht vergessen, dass beim Abkühlen die Soße noch eindickt.

Die heißen, sterilisierten Einmachgläser mit der heißen Soße einfüllen, verschließen und 15 Minuten lang im kochenden Wasserbad belassen. Abkühlen und fertig ist das Chutney.

\*Piquin Chiles sind extrem scharf, einfach ein paar hinzufügen um dem Chutney mehr Kick zu geben.

\*\* Um die Reduzierung der Soße zu beschleunigen kann man auch bei großer Hitze kochen, man muss jedoch ständig rühren, um ein Anbrennen zu verhindern.

**\* Bei uns erhältlich**



## Salsa de chile de Árbol

### Zutaten für 1/2 Tasse

1 große Knoblauchzehe, ungeschält  
ca. 30 **getrocknete Chiles de Árbol\***  
80ml Wasser (1/3 Tasse)  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Essig

Ein Blatt Alufolie in eine schwere gusseiserne Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze in einem gut belüfteten Raum die ungeschälte Knoblauchzehe trockenbraten, bis die Haut stellenweise geschwärzt und die Knoblauchzehe weich ist (7-15 Minuten) oder im vorgeheizten Ofen bei 175°, in Folie eingewickelt, für 30-35 Min. backen. Schale entfernen.

Chilisamen entfernen und Chiles im Mixer gut zerkleinern. Knoblauch, Wasser und Salz hinzugeben und pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. In eine Schüssel geben und mit dem Essig verrühren. 30 Minuten stehen lassen. Anschließend mit Salz würzen. Falls gewünscht, kann die Salsa mit etwas Wasser verdünnt werden.

**Hinweis:** Diese Sauce kann vor dem Servieren passiert werden. Für mehr Schärfe kann ein Teil der Samen hinzugefügt werden.

## Schweinelende in pikanter Pflaumensauce

### Zutaten für 8 Personen

1 1/2 kg Schweinelende  
2 gelbe Äpfel geschält und gewürfelt  
1 Tasse gehackte Mandeln  
300g entsteinte Pflaumen, klein gehackt  
5 **getrocknete Guajillo Chiles\***  
2 **getrocknete Ancho Chiles\***  
1 Kg Silberzwiebeln  
1 Kg Karotten, in Scheiben geschnitten  
1 Kg Pellkartoffeln, in Viertel geschnitten  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
3 Teelöffel Zucker  
1 TL Kreuzkümmel

Das Fleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer gut würzen, mit den Mandeln und den Apfelwürfeln einspicken und in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten. Vom Herd nehmen und in eine Auflaufform, auf die Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln legen.

Für die Sauce die getrockneten Chiles in hei-

# ...Chiles

ßes Wasser geben, bis sie weich sind. Die Samen entfernen und die Chiles, Pflaumen, Zucker, Kreuzkümmel und 1 Liter Wasser pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Sauce in einem Topf mit ein wenig Öl erhitzen und bei schwacher Hitze ein paar Minuten, köcheln lassen.

Die Hälfte der Soße über die Lenden und das Gemüse gießen und für eine Stunde bei 200°C schmoren lassen.

Aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten stehen lassen. In Scheiben schneiden, auf das geschmorte Gemüse servieren und mit der Restsoße begießen. Dazu passt am besten gekochter Reis.

## Morita Chiles mit Kochbananen gefüllt

### Zutaten für die Chiles:

100g **getrocknete Morita Chiles\***  
2 EL Zucker  
1/2 weiße Zwiebel, klein gehackt  
Knoblauch nach Geschmack  
2 Kochbananen, geschält, in kleine Stückchen geschnitten

### Zutaten für die Marinade:

Brauner Zucker nach Geschmack  
2 Blätter Lorbeer  
3/4 Tasse Wasser  
6 EL Öl  
1/2 Tasse Apfelessig  
3 Zweige Thymian  
1/2 Teelöffel Pfefferkörner  
1 Karotte  
1/4 Tasse Salz

Zum Rehydrieren die Morita Chiles mit ein wenig Zucker für 10-15 Minuten in warmes Wasser einlegen. Anschließend abtropfen, der Länge nach aufschneiden und Samen entfernen. Beiseite stellen.

In einer Pfanne Zwiebeln hell anschwitzen, Bananen und Knoblauch hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Marinade Karotten, Zwiebel, Majoran, Thymian, Pfefferkörner, Lorbeer, Apfelessig, braunen Zucker und Knoblauch in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Morita Chiles mit der Bananen-Zwiebel-Mischung füllen und mit der Marinade servieren.

Getrocknete Chiles müssen in warmem Wasser eingeweicht werden, bevor sie in der Küche verwendet werden können\*. Sobald die Chiles weich sind, Stiele und Samen entfernen und die Chiles mit ein wenig Wasser in einem Mixer pürieren. Ein Esslöffel Essig und 3 Esslöffel Wasser können der Mischung hinzugefügt werden, um die Schärfe zu mildern. Die resultierende Chile Paste wird durch ein Sieb passiert und mit Salz gewürzt. Jetzt ist die Chile Paste für den Einsatz in Salsas oder allgemeinen Gerichten fertig.

\*Getrocknete Chilischoten können, um deren Geschmack zu intensivieren, ganz oder halbiert (sauber und ohne Samen) in einer beschichteten Pfanne einige Minuten gebraten oder leicht geröstet werden.

## Chipotle-Schokokuchen

### Zutaten:

300g dunkle Schokolade  
150g **getrocknete Chipotles\***, entkernt  
250 Gramm Butter  
500g Zucker  
500g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
2 Teelöffel Natron  
5 Eier  
1 Teelöffel Vanille  
150g Walnüsse, gehackt

Die Form einfetten. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Schokolade im Wasserbad auf dem Herd unter ständigem Rühren schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Chipotles in einem Topf mit einer Tasse Wasser köcheln, bis sie zerfallen. Danach mit ein wenig von dem Kochwasser zu einer dicken, glatten Paste pürieren. Chipotlepaste mit der geschmolzenen Schokolade vermischen.

In einer großen Schüssel Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Vanille dazu geben und zuletzt das Mehl mit Backpulver und Natron unterrühren. Die Schokolade mit Chili hinzufügen und gut mischen. Anschließend die Walnüsse zugeben.

Die Masse in die Springform füllen und im Backofen ca. 30 Min. backen bis der Kuchen fertig gegart ist (Stäbchenprobe unbedingt machen!)