

## Mole Poblano

### Zutaten

Für 6 Portionen

- 3 getrocknete Ancho- oder Pasilla-Chilis
- 2 frische rote Jalapeño-Chilis
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 Milliliter Wasser
- 1 Limette
- 75 Gramm Erdnüsse
- 2 Esslöffel Agavendicksaft
- 50 Gramm Zartbitter-Schokolade (80 Prozent)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel gemahlene Koriandersamen
- 1 Teelöffel Vanillezucker

### Zubereitung (20 Minuten):

1. Getrocknete Chillies in 200 Milliliter Wasser geben und auf kleiner Flamme zehn Minuten köcheln lassen.
2. Währenddessen Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.
4. Tomate und frische Chillies klein schneiden.
5. Zwiebel, Knoblauch und frische Chilis in Olivenöl glasig braten, dann beiseite Stellen.
6. Limette auspressen.
7. Ancho-Chilis und 10 Teelöffel vom Chili-Wasser in einen Mixer füllen, restliche Zutaten hinzugeben und mixen bis eine feine, glänzende Sauce entsteht.
8. Dazu passen hervorragend: Mais-Tortillas und gegrilltes Hühnchen!



(Kurman Communications LLC)



Daniel kocht

Catering · Live Events  
Unterhaltung

[www.danielkocht.de](http://www.danielkocht.de)