



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 130

Mole: mexikanische Würzsauce

Zutaten



2 EL Olivenöl

1 rote Spitzpaprika gewürfelt
frische Chilischoten **je nach gewünschter Schärfe**, gewürfelt

½ Dose gehackte Tomaten

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gewürfelt

50 g Rosinen

2 EL Sesam, geröstet

30 g ungesalzene, geröstete Erdnüsse



30 g Mandeln

1 EL Limettensaft



2 EL Mole Gewürzmischung



Meersalz

Optional: Hühnerbrühe

Rezept

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Paprika- und Chiliwürfel darin 3 Minuten anbraten, danach herausnehmen und in einem Schälchen 30 Minuten in warmes Wasser legen. Das Wasser abgießen und Paprika und Chili in einer Schüssel mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Rosinen und Sesam in etwas Olivenöl in einer Pfanne dünsten, zu der Paprika-Chilimasse in die Schüssel geben und alles nochmals gut pürieren. Mandeln, Limettensaft und Gewürze hinzufügen und weiter pürieren, bis alles eine geschmeidige Masse ist. Gut mit Salz abschmecken. Wer die Sauce etwas flüssiger mag, kann etwas Hühnerbrühe hinzufügen. Die Sauce passt perfekt zu gebratener Hähnchen- oder Putenbrust.

Guten Appetit!