

Mole de Olla

Für 6 Personen

6 Ancho-Cilis	500 g Chorizo	225 g Schweinefleisch
1 Hähnchen (1,5 kg)	2 EL Olivenöl	2 EL Sesamkörner
2 EL Kürbiskerne	60 g Mandeln	1 mittelgroße Zwiebel
2-5 Knoblauchzehen	1 große Tomate	1 TL Oregano
450 ml Hühnerbrühe	Salz und Pfeffer	

Die Chilis von Kernen und Innenhaut befreien, zerkleinern und kurz in einer trockenen Bratpfanne beidseitig rösten. In eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde einweichen. Die Chorizo pellen und klein schneiden. Das Schweinefleisch würfeln. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerteilen.

Im Öl oder Schmalz nacheinander die Wurst, das Schweinefleisch und zuletzt das Hähnchenfleisch anbraten. Alles in eine feuerfeste Kasserolle geben.

Die Sesamkörner in einer trockenen Pfanne rösten, diese während des Röstens häufig schütteln. Anschließend in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zermahlen. Sesamkörner, Kürbiskerne, Mandeln, Chilis, Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Oregano im Mixer pürieren, bis eine glatte Paste entstanden ist. Diese Mischung im Bratfett ca. 5 Minuten erhitzen und dabei ständig rühren. Die Soße sollte am Schluss deutlich dicker und dunkler sein.

Die Hühnerbrühe dazu fügen, verrühren und über das Fleisch geben. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Christian Henze am 22. Februar 2019