

Polo con Mole Poblano



Zutaten:

Tortillas:

200 g	Mais-Mehl
200 g	Weizen-Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
50 ml	Olivenöl
200 ml	Wasser

Guacamole:

2	Avocados
2	Tomaten frisch, geschält
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Limettensaft
1 Prise	Salz, Pfeffer
1 Bund	Koriandergrün
1 Prise	Chilli

Soße: Mole Poblano:

etwas	Olivenöl zum Anbraten
2	Zwiebeln, geschnitten
1	Chillischote
5 Zehen	Knoblauch
8	Tomaten geschält
6 EL	Sesammus
6 EL	Mandeln, gemahlen
4 EL	Rosinen
2 EL	Erdnussmus
1 TL	Chillipulver
1 Stück	Ingwer
1/2	Tafel Bitterschokolade
Saft	Limone
4 EL	Gemüse-Brühe
2 TL	Zimt, Koriander, Kreuzkümmel
1	Nelke gemahlen

Zubereitung:

Die Zutaten für die Tortillas gut mischen und kneten, eine halbe Stunde ziehen lassen, dann auswalzen und in Öl ca. 1 Minute in der Pfanne braten. Die fertigen Tortillas in einem feuchten Tuch frisch und warm halten.

Die Zutaten für die Mole nach und nach anbraten, dann passieren und einkochen lassen.

Die Guacamole gut mischen und pürieren.



Mexiko