



Huhn mit Mexikanischer Schokoladensauce (Mole)

Zutaten für 4 Personen:	
	2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel
1 Maispoulade	1 rote Chilischote
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)	80 g Rosinen, 2 EL Sesamkörner
100 g zartbitterschokolade	Zimt, Chilipulver, Cumin,
100 g geschälte Mandeln	Anissamen, Nelkenpulver

Zubereitung:

Schneiden Sie eine Maispoulade in 6 Teile, würzen die Stücke mit Salz und Pfeffer und legen die in eine Auflaufform.

Jetzt zur Schokoladensauce, dafür brauchen Sie eine Schüssel, geben geschälte Tomaten, paar geschälte Mandeln, Zartbitterschokolade, Knoblauch und Zwiebelstücke sowie eine geputzte Chilischote rein und mixen mit dem Zauberstab alles sehr fein.

Geben Sie noch Rosinen und Sesamsaat dazu und würzen mit Salz, Zimt, Chilipulver, und vorsichtig mit Cumin, Nelkenpulver und Anissamen.

Nochmal den Zauberstab rein und mit einem viertel Liter Brühe gut vermischen.

Die Mole über das Fleisch gießen und vermischen und jetzt bei 200 ° ca. ne Stunde backen.

Immer schön mit der Sauce nappieren und wenn die Mole zu dick wird einfach noch etwas Brühe zugießen.