# Grüne Sauce
# Mole verde

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

300 g Tomatillos aus der Dose
5 Chilischote(n)
3 Mais-Tortillas
4 Zehen(n) Knoblauch
100 g Spinat
750 g Hühnerbrühe

## Vorbereitung

Die Tortillas in kleine Stückchen zerpflücken, die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer die Kerne herausschaben. Die Chilis für etwa 20 Minuten in eine Schüssel mit gesalzenem Wasser legen. den Knoblauch mit den gewässerten Chilis in einer Pfanne ohne Fett ca. 8 bis 10 Minuten unter Rühren rösten. Beiseite stellen. Die Tomatillos abtropfen lassen.

## Zubereitung

Die Tomatillos mit allen Zutaten, außer der Hühnerbrühe, vermischen und pürieren, das Püree anschließend unter die Hühnerbrühe rühren und etwa eine Stunde lang köcheln lassen. Wenn die Sauce zu zähflüssig wird, kann noch etwas Hühnerbrühe hinzugefügt werden.

© 2024 coquina.de