Anahuac

Anahuac

Anahuac ist eine cremige Salsa mit einem fruchtig-süß-scharfen Aroma, kombiniert mit der Note von Bitterschokolade. Kochschokolade in herzhaften Gerichten sind in Mexiko nicht unüblich, siehe auch Mole Poblano De Guajolote.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Chilischote(n) grün, eingelegt
2 Chilischote(n) getrocknet
1 Zwiebel(n)
3 Fleischtomaten
4 Zehen(n) Knoblauch
100 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
2 EL Sesamsamen
2 EL Kürbiskerne
½ EL Anissamen
1 TL Pfeffer grün
½ EL Gewürznelke(n)
1 Scheibe(n) Weißbrot
500 ml Hühnerbrühe
2 EL Butter
5 EL Kochschokolade halbbitter

Vorbereitung

Die eingelegten Chilis in Stücke schneiden und die getrockneten Chilis zusammen mit den Pfefferkörnern im Mörser zerstampfen. Die Zwiebel grob würfeln und die Tomaten enthäuten und in Stücke schneiden. Zuletzt das Toastbrot würfeln und die Schokolade raspeln.

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf die letzten drei, im Mixer pürieren. Die Butter in einem Topf zerlassen und das Püree dazugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis eine Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade unterziehen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de