Puter in Pfefferschoten-Sauce
Mole Poblano De Guajolote

Mole Poblano de Guajolote ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das aus Putenfleisch (Guajolote) besteht, das in einer reichhaltigen und komplexen Mole-Sauce gekocht wird. Die Mole-Sauce enthält eine Vielzahl von Zutaten wie verschiedene Chilis (z.B. Ancho, Mulato, Pasilla), Schokolade, Nüsse, Gewürze und manchmal auch Früchte. Diese Zutaten werden zu einer dicken, aromatischen Sauce verarbeitet, die über das gekochte Putenfleisch gegossen wird. Mole Poblano de Guajolote ist besonders bekannt für seine tiefen und vielschichtigen Aromen und wird oft bei festlichen Anlässen und besonderen Feierlichkeiten serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Pute (4 kg)
1 TL Salz
14 Chilischote(n) getrocknet
500 ml Hühnerbrühe
150 g Mandeln
3 Zwiebel(n)
400 g Tomate(n)
150 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
2 EL Sesamsamen
1 Weizenmehl-Tortillas
2 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Zimt
10 Gewürznelke(n)
½ TL Koriander
½ TL Anis
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer schwarz
90 g Schweineschmalz
500 ml Hühnerbrühe
30 g Kochschokolade
2 EL Sesamsamen

Vorbereitung

Den Puter in 8 Teile zerlegen, in eine schwere, feuerfeste 4 bis 5-Liter-Kasserolle legen, vollkommen mit kaltem Wasser bedecken und 1 TL Salz hinzufügen. Das Wasser über recht starker Hitze zum Kochen bringen, die Temperatur reduzieren, die Kasserolle zudecken und 1 Stunde lang köcheln lassen. Danach müsste das Fleisch fast gar sein. Es wird im Topf beiseite

© 2026 coquina.de

gestellt. In der Zwischenzeit die Mandeln blanchieren, die Zwiebeln grob hacken, die Tomaten enthäuten, entkernen und grob zerhacken. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, fein hacken und die Nelken zerstoßen. Die Tortilla in kleine Stücke zerbrechen.

Zubereitung

Während der Kochzeit wird die Mole (Sauce) folgendermaßen vorbereitet: Die 14 Chilis, wenn frisch, entkernen und klein schneiden (falls es nur getrocknete gibt, diese zerbröseln) und in eine Schüssel geben, mit ½ l kochender Hühnerbrühe übergießen und 30 Minuten stehen lassen. Die Mandeln im Mixer hacken oder durch eine Mandelmühle drehen, dann kommen ebenfalls in den Mixer: die eingeweichten Pfefferschoten mit Brühe, die Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, 2 EL Sesamsamen, die Tortillastückchen, Knoblauch, Zimt, Nelken, Koriander, Anis, Salz und Pfeffer. Das alles im Mixer zu einem glatten Brei pürieren. In einer schweren Pfanne von ca. 25 cm Durchmesser 30 g Schmalz über mittlerer Hitze auslassen. Das Püree hineingießen und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten lang dünsten. Nun die kalte Hühnerbrühe und die Schokolade hinzugeben. Man lässt die Sauce ohne Deckel bei gelegentlichem Rühren kochen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat, und nimmt dann die Pfanne vom Herd. Die Puterteile werden aus der Kasserolle gehoben, zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt und trocken getupft. Die restlichen 60 g Schmalz in einer schweren großen Pfanne über mittlerer Hitze schmelzen, bis kurz vor den Rauchpunkt. Darin die Puterteile allseitig anbräunen. Dann das Fett abgießen und die Sauce über das Fleisch schütten. Jedes Fleischstück muss gewälzt werden, damit es rundherum mit der Sauce bedeckt ist. Anschließend die Pfanne zudecken und über schwacher Hitze etwa 30 Minuten lang schmoren lassen. Währenddessen den Puter gelegentlich mit der Sauce begießen. Zum Servieren werden die Fleischteile auf eine vorgewärmte Platte gelegt mit der Soße übergossen und mit 2 EL Sesamsamen bestreut. In Mexiko wird für dieses Gericht statt Puter auch Hähnchen oder Schweinefleisch genommen.

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