



Mexiko

Asado de Bodas

(Mexikanischer Hochzeits-Eintopf)

Mexiko – Land der Maya, der Tolteken und Azteken – hat so manche Geschichte zu erzählen und pflegt viele Traditionen. Wenn in Mexiko die Hochzeitsglocken läuten und die frisch vermählten ihre Gäste zu Tisch bitten, darf Asado de Bodas nicht fehlen. Hier treffen scharfe Jalapeños auf gemahlene Nelken und Zimt, salzige Erdnüsse auf Rosinen und leckere Bitterschokolade auf saftiges Rindfleisch. Zusammen ergeben diese ausgewählten Zutaten ein vielfältiges Geschmackserlebnis. Einfach unsere Interpretation des Gerichts ausprobieren und genießen – schmeckt auch ohne Hochzeit.

Alle Fotos © Infocentrum Schokolade, 2019

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Garzeit: 1,5 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

4 getrocknete Chilischoten
(z. B. Jalapeños)
60 g geschälte Mandeln
60 g gesalzene Erdnüsse
60 g Bitterschokolade
(mind. 60% Kakaoanteil)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
60 g Rosinen
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Zimt
2 Nelken
1 kg Rindfleisch
2 EL Pflanzenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Chilis in einer Pfanne bei starker Hitze leicht rösten. Ebenso die Mandeln und Erdnüsse in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht rösten und anschließend alle Zutaten in den Mixer geben.
2. Schokolade und Zwiebel grob hacken, die Knoblauchzehen zerkleinern, mit den Rosinen, Kreuzkümmel, Zimt, Knoblauch, Nelken und 400 ml kochendem Wasser ebenfalls in den Mixer geben. Pürieren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Diese beiseitestellen.
3. Rindfleisch in Würfel schneiden, Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch nach und nach in den Bräter geben und unter gelegentlichem Wenden von allen Seiten braun anbraten (ca. 12 Minuten). Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce zum Fleisch geben und aufkochen lassen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und unter gelegentlichem Rühren das Fleisch mind. 1,5 Stunden mit Deckel garen, bis es zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Fleisch vor dem Verzehr mit frischem Limettensaft beträufeln.



Mexiko
.....

Asado de Bodas (Mexikanischer Hochzeits-Eintopf)

Mexiko – Land der Maya, der Tolteken und Azteken – hat so manche Geschichte zu erzählen und pflegt viele Traditionen. Wenn in Mexiko die Hochzeitsglocken läuten und die frisch vermählten ihre Gäste zu Tisch bitten, darf Asado de Bodas nicht fehlen. Hier treffen scharfe Jalapenos auf gemahlene Nelken und Zimt, salzige Erdnüsse auf Rosinen und leckere Bitterschokolade auf saftiges Rindfleisch. Zusammen ergeben diese ausgewählten Zutaten ein vielfältiges Geschmackserlebnis. Einfach unsere Interpretation des Gerichts ausprobieren und genießen – schmeckt auch ohne Hochzeit.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Garzeit: 1,5 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

4 getrocknete Chilischoten
(z. B. Jalapeños)
60 g geschälte Mandeln
60 g gesalzene Erdnüsse
60 g Bitterschokolade
(mind. 60% Kakaoanteil)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
60 g Rosinen
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Zimt
2 Nelken
1 kg Rindfleisch
2 EL Pflanzenöl
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Chilis in einer Pfanne bei starker Hitze leicht rösten. Ebenso die Mandeln und Erdnüsse in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht rösten und anschließend alle Zutaten in den Mixer geben.
2. Schokolade und Zwiebel grob hacken, die Knoblauchzehen zerkleinern, mit den Rosinen, Kreuzkümmel, Zimt, Knoblauch, Nelken und 400 ml kochendem Wasser ebenfalls in den Mixer geben. Pürieren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Diese beiseitestellen.
3. Rindfleisch in Würfel schneiden, Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch nach und nach in den Bräter geben und unter gelegentlichem Wenden von allen Seiten braun anbraten (ca. 12 Minuten). Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce zum Fleisch geben und aufkochen lassen. Hitze auf ein Minimum reduzieren und unter gelegentlichem Rühren das Fleisch mind. 1,5 Stunden mit Deckel garen, bis es zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Fleisch vor dem Verzehr mit frischem Limettensaft beträufeln.

Pro Portion:

Kcal: 681,8 | Kj: 2841,1 | Fett: 39,1 g | EW: 59,8 g | KH: 19,5 g