Pozole...

Pozole - Prähispanische Cacahuazintle-Maissuppe –

Die traditionelle „Pozole“ darf auf der Liste der beliebtesten Suppen der mexikanischen Küche nicht fehlen. Pozole ist eine Suppe prähispanischen Ursprungs, die in ihrer traditionellsten Version mit Schweinefleisch und Cacahuazintle Mais (ist ein dicker, weißer Mais) zubereitet wird; In dieser Version ist sie als weiße Pozole bekannt. Wenn es mit einer Kombination aus roten Chilis gewürzt wird, nennt man sie rote Pozole, und wenn sie mit Tomatillos und Xoconostle (ist eine Kaktusfeigenart) verfeinert wird, heißt sie grüne Pozole.

Pozole wird traditionsgemäß mit geschreddertem Eisbergsalat, Limetten, gehackten Zwiebeln, Radieschen und Oregano angerichtet und mit Tostadas serviert. Es gibt jedoch, je nach Regionen im Lande, unzählige Pozole-Varianten. In einigen Regionen wird es mit Huhn zubereitet, in anderen mit einer Kombination aus Schweinefleisch und Huhn, und in wieder anderen mit Meeresfrüchten. Dank der Kreativität der mexikanischen Gastronomie gibt es „Pozoles“ für alle Geschmäcker.

...prähispanische **Maissuppe**

IWenn Sie also Lust haben, diese traditionelle mexikanische Suppe zu probieren, hier ist unser Rezept für Pozole Rojo.

Pozole Rojo

Zutaten:

1/2 Kilo Schweinerücken oder Schweinenacken (oder eine Mischung aus beidem), in mittleren Stücken geschnitten

1/4 Kg Schweinerippchen in Stücken (dicke Rippe)

4 l Wasser

1 Dose á 830 g Pozole Mais

1 große weiße Zwiebel, in große Stücke geschnitten

6 Knoblauchzehen (oder nach Belieben), geschält

Salz, nach Belieben

3 Guajillo Chilis

3 Pasilla Chilis

3 Ancho Chilis

1/2 Mittlere Zwiebel

6 Knoblauchzehen, geschält

1/2 TL Oregano

Salz, nach Belieben

Öl (nach Bedarf)

1 mittlerer Kopfsalat

6 große Radieschen

1/2 mittelgroße Zwiebel

Getrockneter Oregano

Limetten

Tostadas (gebackene oder knusprig frittiere Maistortillas)

Hinweis: Die Chilis können nach Ihrem Geschmack angepasst werden. Falls Sie dieses Gericht in einer nicht scharfen Version zubereiten möchten, verwenden Sie nur 2 Guajillo-Chilis, einen Ancho-Chili und lassen den Pasilla-Chili ganz weg).

Zubereitung:

1. Das Fleisch zusammen mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Salz in 4 Liter Wasser zum kochen bringen. Hitze reduzieren und 2 bis 3 Stunden köcheln lassen.

2. Während der Garzeit entfernen Sie den Schaum, der sich bildet. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht weniger wird, bei Bedarf mehr heißes Wasser hinzufügen.

3. Nach dem Kochen wird das Fleisch zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch aus der Brühe genommen. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und abgedeckt gehalten, damit es nicht austrocknet.

4. Die Fleischbrühe bleibt bei niedriger Temperatur im Topf.

5. Die Chilischoten entkernen und den Stielen entfernen.

6. Die Chilischoten in etwas Brühe einweichen (5 bis 10 Minuten).

7. Die Chilischoten zusammen mit dem restlichen Knoblauch und der Zwiebel, dem Oregano und einem Teil der Brühe, in der die Chilischoten weich geworden sind, pürieren.

8. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Chilisauce darin anbraten und mit Salz

abschmecken. 20 Min. bei niedriger Hitze

köcheln lassen.

9. Den Mais gründlich waschen und sieben und in die warme Fleischbrühe geben, zum kochen bringen und das Fleisch und Chilisauce zugeben.

10. Auf niedrige Hitze köcheln bis der Mais weich wird und die Körner platzen (1 bis 2 Stunden).

11. Salat, Zwiebel und Radieschen fein hacken. Zum Servieren beiseite stellen.

12. Nach Geschmack abschmecken & fertig!

Zum Servieren reichen dazu:

Eisberg Salat, in feine Streifen geschnitten, fein gehackte weiße Zwiebel, dünn geschnittene Radieschen, frisch gemahlener Chile Piquín, Mexikanischer Oregano, Limetten in Viertel geschnitten, Tostadas (gebackene oder knusprig frittierte Maistortillas).

Kontakt: MEX-AL GmbH • Feldchen 12 • 52070 Aachen • Deutschland
Tel.: + 49 (241) 918 540 • fax: + 49 (241) 918 54 33 • Email: info@mex-al.de • **www.mex-al.de**

Mex-Al GmbH
mexalgmbh