Guasmole Morelense

Für 6 Portionen

Von: Köchin Ana Garcia in Tepoztlán, Mexiko

Die Guasmole

960 ml bis 1,44 l Schweinefleischbrühe
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten
6 schwarze Pfefferkörner
1 ganze Gewürznelke
1/4 TL Kreuzkümmelsamen
4 Zweige frischer Thymian
2 Zweige Majoran
2 Habaneros oder 2-3 Jalapeños (je nachdem, wie scharf du es gerne magst)
2 EL Schmalz
2 Tassen Guajes (du kannst auch frische Erbsen oder sogar grüne Bohnen in 2 cm kurze Stücke geschnitten verwenden)
Salz nach Belieben

Knoblauch in Alufolie wickeln. Die Chilis und Tomaten in eine heiße Comal- oder Gusseisenpfanne geben. Auch den in Alufolie gewickelten Knoblauch hinzugeben. Die Chilis und Tomaten wenden, sobald diese Blasen werfen. Sobald sie weich sind, können sie aus der Pfanne genommen werden. Der Knoblauch ist ebenfalls fertig, sobald er weich ist.

In La Villa Bonita verwenden wir einen Molcajete-Mörser, um diese Soße zu machen. Euch zuhause würde ich jedoch einen Mixer oder eine Küchenmaschine empfehlen. Die Haut von den Tomaten, Chilis Knoblauchzehen abziehen. In den Mixer geben und schwarze Pfefferkörner, Gewürznelke, Kreuzkümmelsamen, Thymian sowie Majoran hinzugeben. Zu einer glatten Masse pürieren.

Den Schmalz in einem Topf erhitzen, der groß genug für den Eintopf ist. Sobald der Topf heiß ist, die Guajes (oder die frischen Erbsen oder grünen Bohnen) hinzugeben und 3-5 Minuten braten. Rühren. Die pürierte Tomatensoße hinzugeben und 5-8 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben salzen. Brühe und Fleisch hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. In einer Schale zusammen mit Maistortillas servieren.

Guasmole Morelense

Für 6 Portionen

Zubereitung des Fleisches

900 g kurze Rippchen vom Schwein
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Schmalz
1/2 weiße Zwiebel
Dampfkochtopf

Von: Köchin Ana Garcia in Tepoztlán, Mexiko

Dieses Rezept habe ich von Don Domingo, einem der beliebtesten Schweinemetzger auf dem Markt von Tepoztlán. Er ist immer gut drauf und teilt seine Rezeptideen genauso gerne mit mir wie ich mit all unseren Gästen.

Die Rippchen salzen und pfeffern. Den Schmalz bei hoher Hitze in einem großen Topf erhitzen. Einige Stücken Fleisch in den heißen Schmalz legen. Genug Platz zwischen den Fleischstücken lassen, damit die Rippchen von allen Seiten anbraten können. Das Fleisch nach und nach braten, bis alle Stücke fertig sind und das Fleisch anschließend in den Dampfkochtopf geben. Mit etwa 5 cm Wasser bedecken und zum Köcheln bringen. Auf der Brühe bildet sich irgendwann ein leichter Schaum. Diesen abschäumen und anschließend die halbe Zwiebel und das Salz hingeben. Deckel auflegen. Bei mittlerer Stufe 15 Minuten kochen. Befolge die Anweisungen aus der Bedienungsleitung deines Dampfkochtopfs, um diesen zu öffnen. In jedem Fall musst du einen Augenblick abwarten, bis der Druck gesunken ist. Fleisch herausnehmen und auf die Seite stellen. Das Fleisch sollte zart sein, aber noch nicht vom Knochen fallen.