

**Deli Zimt Trinkessig****Hola Bola Mole**

Rezept

**Zutaten**

300 g	Chilischoten, gemischt nach Belieben
6 dl	Fond (Gemüse, Poulet oder Rind)
750 dl	Zwiebel, gehackt
10 Zehen	Knoblauch
150 g	Mandelsplitter
100 g	Erdnüsse, geschält
1 dl	Deli Zimt Trinkessig
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
100 g	Rosinen
150 g	Schokolade, dunkel-zartbitter
4 EL	Butter
200 g	Tomatenfleisch (geschält, entsaftet)

**Zubereitung**

1. In einer grossen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Chilis leicht rösten, herausnehmen und in warmem Wasser 30 Minuten einweichen. Das Wasser abgiessen und die weichen Chilis im Mixer pürieren.
2. Das Tomatenfleisch, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne dünsten und im Mixer pürieren.
3. In einer separaten Pfanne Mandeln, Erdnüsse und Pfefferkörner in Butter leicht dünsten.
4. Zusammen mit den Rosinen in den Mixer geben und ebenfalls pürieren.
5. In einem hohen Topf alle pürierten Zutaten hineingeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Schokolade raspeln und der Sauce begeben. Mit ca. der Hälfte der Hühnerbouillon auffüllen und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Falls die Mole zu dickflüssig ist, nach und nach etwas Hühnerbouillon begeben.