

Rezept

Hähnchen in Schokoladensauce

Ein Rezept von Hähnchen in Schokoladensauce, am 28.06.2026

Zutaten

Für das Fleisch

- | | |
|---|-------------------------|
| ½ Hähnchen (1,1 kg; ersatzweise 800 g Hähnchenschenkel) | ½ Zwiebel |
| 1 Stange Staudensellerie | 2 Knoblauchzehen |
| | ½ TL Salz |

Für die Sauce

- | | |
|--|--|
| 6 Mulatto-Chilischoten (mex. Laden oder online) | 6 Ancho-Chilischoten (mex. Laden oder online) |
| 5 getrocknete Pasilla-Chilischoten (mex. Laden oder online) | 150 g Zwiebeln |
| ½ Kochbanane | 2 Knoblauchzehen |
| 45 g Sesam | 100 g Schweineschmalz (ersatzweise Öl) |
| 45 g Erdnusskerne | 45 g Mandeln |
| 1 TL Pfeffer | 25 g Rosinen |
| ½ TL Anis | 1 Zimtstange |
| 100 g Zartbitter-Schokolade | 3 Nelken |
| 1 Mais-Tortillas vom Vortag | 1 Brötchen vom Vortag |
| | 2 TL Salz |

Außerdem

- 2 TL** Sesam

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 995 kcal, 72 g F, 43 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Für das Fleisch das Hähnchen abbrausen und trocken tupfen, in Stücke zerteilen und die Haut entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. Die Fleischstücke mit dem Gemüse in einem Topf mit 1,5 l Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Das Salz dazugeben und alles 30 Min. köcheln lassen. Das Fleisch herausheben und die Brühe durch ein Sieb gießen.
2. Für die Sauce die Chilischoten waschen, Stielansätze und Kerne entfernen. Zwiebeln, Knoblauch und Banane schälen, jeweils grob schneiden. 1 EL Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Chilis darin leicht anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. In der Pfanne Sesam, Mandeln und Erdnüsse rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Nacheinander Zwiebeln, Knoblauch, Banane, Rosinen, Pfeffer, Zimt, Anis und Nelken jeweils separat anbraten und beiseitestellen.

3. In der Pfanne 1 EL Schmalz zerlassen. 1 l Hühnerbrühe hineingeben und erhitzen. Die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren darin auflösen.

4. Chilischoten und die gerösteten Zutaten im Küchenmixer oder Blitzhacker mixen, dabei nach und nach die Schoko-Hühnerbrühe hinzufügen und alles cremig pürieren. Das Brötchen und die Maistortilla in die Flüssigkeit legen, kurz einweichen lassen. Alles zu einer cremigen Sauce mixen und salzen. Nach Belieben die Sauce durch ein Sieb passieren.

5. In einem großen Topf das restliche Schmalz erhitzen, die Sauce dazugeben und unter ständigem Rühren 40 Min. köcheln lassen. Achtung: Die Sauce brennt leicht an.

6. Die Hähnchenteile mit der restlichen Brühe hinzufügen und alles unter Rühren weitere 20 Min. köcheln lassen. Das Fleisch mit Sauce auf Tellern anrichten und mit Sesam bestreuen. Dazu passen Tomatenreis oder Tortillas.