

Guacamole

Das Wort Guacamole stammt vom aztekischen „Ahuacamolli“, was mehr oder weniger „Avocado in halbflüssiger Form“ bedeutet.

Zutaten für ca. 8 Personen:

- 3 sehr reife Avocados
- 1 Saft von einer Zitrone (unbedingt nach Geschmack dosieren)
- 1 Tomate
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1-2 frische Chilischoten
- Salz, Pfeffer
- etwas Koriander

Zubereitung:

Avocados der Länge nach halbieren und vorsichtig den Stein entfernen. Das Avocadofleisch aus der Schale lösen, durchs Haarsieb streichen und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit die Masse nicht oxidiert. Die gehackte Zwiebel und den gepressten Knoblauch zugeben. Die Tomate häuten, entkernen, würfeln und in die Masse geben. Die fein geschnittene Chilischote und die Gewürze je nach Geschmack nach und nach beimischen. Es können auch getrocknete Chiliflocken oder Chilipasten verwendet werden, diese aber auch vorsichtig nach und nach dazu geben.

Guacamole wird meist zu Taquitos, Burritos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen.

Eine Zugabe von Milchprodukten wie Sauerrahm, Crème fraîche oder Schlagrahm ist in Mexiko unbekannt, in Europa aber sehr beliebt.