

Rezept

Chili-Schoko-Sauce

Ein Rezept von Chili-Schoko-Sauce, am 30.06.2024

Zutaten

1 frische rote Chilischote	2 EL Butter
50 g Milkschokolade	100 g Edelbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
150 g Sahne	50 ml Milch
60 g Zucker	Pul Biber (Paprikaflocken, aus dem türkischen Laden)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischote waschen, putzen und fein hacken. Die Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne schmelzen, die Chili darin ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Butter durch ein Sieb gießen und auffangen. Die Chiliwürfel wegwerfen.
2. In einem Topf die beiden Schokoladesorten mit der Sahne, der Milch und dem Zucker schmelzen. Die Chilibutter unter die Sauce rühren und evtl. noch Pul Biber darunter rühren.