

Rezept

## Chili-Schoko-Sauce

Ein Rezept von Chili-Schoko-Sauce, am 12.08.2024

### Zutaten

<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>2 EL</b> Butter
<b>50 g</b> Milkschokolade	<b>100 g</b> Edelbitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
<b>150 g</b> Sahne	<b>50 ml</b> Milch
<b>60 g</b> 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.