

Zutaten

- 1 TL Pfeffer-Mix
- 1 EL Rum
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 ml Sahne

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Dessert

Schoko-Pfeffer Soße

Entdecken Sie die köstliche Schoko-Pfeffer Soße! Perfekt für Ihre Gerichte. Jetzt ausprobieren und bei Kochateliers mehr erfahren!

So wird’s gemacht:

1. Pfeffer-Mix grob mörsern und in einem kleinen Topf anrösten. Rum und Sahne hinzugeben, anschließend erhitzen. Kuvertüre in kleine Stückchen brechen und unterrühren bis diese geschmolzen sind.