

Zutaten

- 150g Sahne
- 100g Zartbitterschokolade
- ½ Chilischote

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Schokoladen-Chili-Sauce

Entdecke unsere köstliche Schokoladen-Chili-Sauce! Perfekt für dein nächstes Gericht. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Sahne mit der Chilischote aufkochen lassen und die grob gehackte Schokolade einrühren. Anschließend sofort durch ein Sieb passieren, damit die Chilischote nicht noch mehr Schärfe abgibt.