

# BROMBEER-SCHOKO-CHILI SAUCE

## BROMBEER-SCHOKO-CHILI SAUCE

Ich hätte vorher nicht gedacht, dass diese Sauce ein eigenes Rezept bekommt – aber sie war so lecker! Einfach gemacht und vielseitig einsetzbar. Diese Brombeer-Schoko-Chili Sauce schmeckt nämlich sowohl zu Gerichten mit Wild, als auch zu Chicken Wings oder auf einem edlen Burger. Probiert sie aus – sie hat Suchtfaktor!



### Zutaten:

150g Brombeeren

50g Butter

1 EL brauner Zucker

4 EL Schokoraspel

1 Prise Chilipulver

### Zubereitung:

Ich lasse die Butter bei geringer Hitze in einem Metallschälchen direkt auf der Herdplatte schmelzen. Die Brombeeren dazu geben und langsam weich werden lassen. Immer wieder umrühren. Einen Esslöffel Zucker und die Schokoraspel unterrühren. Die Brombeeren zerdrücken.



Als letztes kommt das Chilipulver dazu. Solange rühren bis sich die Schokolade vollständig gelöst hat. Abschmecken – man schmeckt noch ganz klar die Brombeeren in der schokoladigen Sauce, dann folgt die leichte Schärfe.

Ich fülle die Sauce in ein Schälchen und stelle sie kurz beiseite.

Am ersten Abend gab es dazu Chicken-Wings, am zweiten Tag habe ich damit einen wahnsinns Burger gezaubert.

Meine Herbst-Empfehlung!

