

Schokoladen-Balsamico-Chili Sauce

Zutaten:

2	Schalotten
30 g	Rohrohr-Zucker
3 dl	Rotwein
3 dl	Balsamico Essig
½ tl	Kreuzkümmel gemahlen
1	rote kleine Chili
1	Zweig Rosmarin
30 g	Schokolade dunkel (80% Schokolade)
1 prise	Cayenne Pfeffer
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein hacken.

Zucker caramelisieren, Schalotten, Chili, Rosmarin und Kreuzkümmel begeben, mit Rotwein und Balsamico-Essig ablöschen. Auf die Hälfte einkochen bis die Sauce eine sirupartige Konsistenz hat. Auf Wunsch mit dem Stabmixer pürieren und aufkochen. Die grob gehackte Schokolade einrühren bis sie sich aufgelöst hat.

Mit Salz, Cayenne Pfeffer und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Servieren.