



Chili - Choron

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für helles, gebratenes Fleisch, , aber auch Fisch und jungem Gemüse z. B. Spargel

Zutaten

- (Geht auch mit einem Hollandaise - Fertigprodukt aus dem Supermarkt)
- 2 Eigelbe
- 125 g geklärte, heiße Butter
- 2 El Estragon Essig
- 1 El Wasser
- 2 El guter Ketchup oder 1 gehäufte Tl Tomatenmark
- frisch geriebenes Chili
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Estragon Essig und 1 El Wasser auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eier gut ausgaren.

Schritt2

Salzen und mit frisch geriebenem Chili würzen. (Nach eigenem Geschmack)

Schritt3

Die nicht zu heiße, geklärte Nussbutter zuerst tropfenweise, später in etwas größeren Mengen mit dem Schneebesen unterrühren.

Schritt4

Ketchup oder Tomatenmark zufügen, nachschmecken

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** chili, Sauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-choron/>