

Chili - Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu edlen Reh - oder Hirschsteaks

Zutaten

- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 El Balsamico
- 2 cl Cognac, Armagnac oder Weinbrand
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 Gläschen braune Wild Jus aus dem Supermarkt
- 40 - 50 g geriebene Chili Schokolade
- 1/2 l trockener Rotwein
- 2 Lorbeerblättern, 3 - 4 gedrückte Wacholderbeeren, 5 - 6 Pfefferkörnern, 1 Splitter Zimtstange, 1 Thymian Zweig, etwas Zitronen - und Orangenabrieb
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Chili gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und Chili nach eigenem Geschmack darüber mahlen. Mit Cognac oder Weinbrand und Balsamico ablöschen, fast völlig mit dem Rotwein einkochen lassen, erst dann die Wild - Jus dazu geben.

Schritt2

Die Gewürze in einem Laschen - Teebeutel beifügen, etwas ausziehen lassen, wieder entfernen.

Schritt3

Dann alles auf die benötigte Menge einkochen lassen, geschmacklich je konzentrierter, je besser.

Schritt4

Mit der Chili Schokolade, und etwas Zitrusfruchttrieb, Salz und Pfeffer nachschmecken, ev. noch etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt5

Rezeptart: Braune Soßen, Hirsch, Reh, Wild

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