

Mexikanische Teufelssauce



- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5 ', 'yield' : '' });
```

Trauen Sie sich? Diese feurige Sauce hat es in sich!

Die mexikanische Teufelssauce ist eine feurige Würz-Sauce, passend zu vielem Kurzgebratenem. Hausgemacht schmeckt sie um einiges besser als aus dem Laden. Der Kontrast mit bitterer Schokolade (typisch für die mexikanische Küche) gibt ihr das gewisse Etwas.

Zutaten

- 100 ml brauner Bratenfond aus dem Supermarkt
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Chilisschoten, entkernt, gewürfelt
- 50 g bittere Schokolade
- 30 ml Olivenöl

- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Balsamico
- 1 Tl getrockneter Majoran
- 1 Tl getrockneter Oregano
- 2 - 3 Piment Körner, zerdrückt
- Salz, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen in Olivenöl anschwitzen und die Chiliwürfel kurz mit angehen lassen. Mit Rosenpaprika bestäuben und mit Tomatenmark etwas schwitzen, die restlichen Gewürze dazu geben.

Schritt2

Mit Weißwein und Balsamico ablöschen, reduzieren lassen und mit dem brauner Bratenfond aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen. In die Pfanne vom Kurzgebratenem geben, um den Bratensatz aufzunehmen.

Schritt3

Die Schokolade dazu geben und auflösen lassen. Ganz kurz mit dem Stabmixer grob pürieren, eventuell noch durch ein Küchensieb passieren.

Rezeptart: Braune Soßen, Partyrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mexikanische-teufelssauce/>