

# Schokoladen - Rosmarin - Sauce

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Macht ein simples Fruchtkompott oder frischen Fruchtsalat zum raffinierten Dessert

## Zutaten

- Für ca. 500 ml
- 100 g weiße Schokolade, grob gehackt
- Mark 1 Vanilleschote
- 4 große Stiele Rosmarin, gezupft
- Saft und Abrieb 1 Orange
- 500 ml flüssige Sahne
- Rum oder Wodka nach Belieben
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sahne mit dem Vanillemark samt Schote, Orangensaft und Abrieb und den Rosmarinnadeln langsam aufkochen. Dabei reichlich rühren, ca. 60 min. "ausziehen" lassen.

### Schritt2

Danach durch ein feines Küchensieb passieren und nach Belieben mit 50 ml Rum oder Wodka zusätzlich aromatisieren, auskühlen lassen.

### Schritt3

Eignet sich in kleinen Flaschen auch als nettes Präsent.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

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