



Schokoladen Chili Suppe

Zutaten:

1 P. Bratenjus (Fertigprodukt)
1 Tafel Schokolade 70 % ige Lindt Schokolade (wegen der Erdigkeit)
1 EL Chilipulver (gekauft oder Eigenanbau)
1 EL Kreuzkümmel
2 EL Zucker
1 EL Kakao
2 frische Chilischoten (je nach schärfe Grad)
einige Petersilienzweige
Salz, Pfeffer

Und wie mache ich daraus die Schokoladen Chili Suppe?

1. Aus dem Bratenjus einen Liter anrühren, jedoch statt der angegebenen Menge des Pulvers nur 2/3 verwenden, um den Bratengeschmack nicht zu sehr zu intensivieren.
2. Die trockenen Zutaten in eine kleine Schüssel geben, etwas Bratenjus zugeben und zu einer geschmeidigen Paste rühren. Die Paste zum restlichen Bratenjus geben und zu einer geschmeidigen Paste rühren. Die Paste zum restlichen Bratenjus geben und köcheln lassen.
3. Die Schokolade in Stücke brechen und in die köchelnde Flüssigkeit geben. Dies verdickt die Suppe. Für weitere 5 Min. weiter köcheln lassen.
4. Die Suppe abschmecken. Sollte sie zu bitter sein oder zu scharf, etwas mehr Zucker zugeben. Falls sie noch zu mild ist, mit Chili und Kreuzkümmel nachwürzen.
5. Die Petersilie fein hacken und die Suppe damit und mit je einem halben Chili garniert servieren.

Das Rezept stammt von Chris Pepper, dem Whiskykoch. Empfehlung dazu, ein Bowmore „Dawn“, Port Finish, 51,5 %.

Guten Appetit wünscht das Chililand.

Rezepte auch unter: www.chililand.de