

Churros mit Schokoladen-Chili-Soße

Für zwei Personen

Für die Sauce:

150 g dunkle Schokolade	300 ml Sahne	2 rote Chilis
1 Orange	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren		

Für die Churros:

200 ml Wasser	50 g Butter	250 ml Mehl
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise feines Salz

Für die Sauce: Sahne in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen, Orangenzeste, Zimtstange und Chili zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken, hinzugeben und zu einer sämigen Sauce verrühren. Mit rosa Pfefferbeeren garnieren.

Für die Churros: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Wasser hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Butter-Wasser-Mischung in die Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse kneten. Die Masse in den Spritzbeutel geben und kalt stellen. Churros in einem Topf mit Öl bei 180 Grad ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem Kuechenkrepp abtropfen lassen und in einem Teller mit braunem Zucker und Zimt wälzen.

Die Churros mit Schokoladen-Chili-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 16. Februar 2017