



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/>