

## Rotwein-Schokoladen-Soße

### Für zwei Personen

1 Rote Zwiebel	10 g Bitterschokolade (70%)	30 g kalte Butterwürfel
125 ml Rotwein	125 ml Portwein	80 ml Rinderfond
1,5 EL Marsala	1 EL Zucker	1 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schokolade zerkleinern. Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Zwiebelstreifen zugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen und etwas Rinderfond, Marsala und Thymian zufügen und auf etwa 100 Milliliter einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Zerkleinerte Schokolade zur Sauce geben und auflösen. Anschließend eiskalte Butter einrühren und beiseite gestellte Schalotten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Manfred Königs am 13. April 2016