

sister  
MAG



## REZEPT

REZEPTTITEL

**Pikante Schokoladensauce (für Wild,  
Rind- und Schweinefleisch) im Glas**

FÜR



AUS DEM FEATURE

KONTRIBUTOR

SISTERMAG  
N°24

Zartbitter

Karin Klammer  
[www.kklammer.at](http://www.kklammer.at)

### ZUTATEN

20g Butter

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

1 Lorbeerblatt

1 Msp. gemahlene Kardamon

1 Msp. Zimt

1. Msp Fenchelsamen

100ml Rotwein

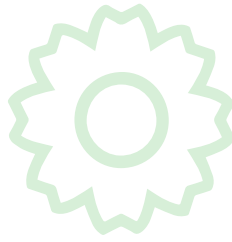
750ml Rindsbrühe

20g Bitterschokolade

1 Prise Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel und Fenchelsamen darin anschwitzen.
2. Den Rotwein und die Brühe hinzugießen und aufkochen lassen und dann auf mittlere Stufe 30 Minuten lang einköcheln lassen.
3. Kardamon, Zimt, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Lorbeerblatt entfernen, Topf von Herd ziehen, leicht abkühlen lassen und die Schokolade dazu geben bis sie vollständig geschmolzen ist.
5. Abschließend alles gut durchpürieren.



sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

**Avocado-Schoko-Mousse im Glas**

FÜR

2 Portionen

AUS DEM FEATURE

Zartbitter

KONTRIBUTOR

Karin Klammer  
[www.kklammer.at](http://www.kklammer.at)

SISTERMAG  
N°24

### ZUTATEN

1 Banane (geschält und tiefgefroren)

4 EL ungesüßtes Kakaopulver

1 gekühlte Avocado

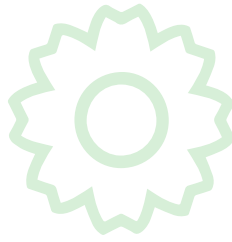
1 TL Limettensaft

2 EL Ahornsirup für die vegane Variante

2 EL kaltes Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Mixer gut pürieren.
2. Abschmecken und gegebenenfalls mit Ahornsirup oder Honig nachsüßen.



sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

**Schokolentrüffel allerlei**

FÜR

10 Stück

AUS DEM FEATURE

Zartbitter

KONTRIBUTOR

Karin Klammer  
[www.kklammer.at](http://www.kklammer.at)

SISTERMAG  
N°24

### ZUTATEN

100g Zartbitterschokolade

100ml Sahne

20g zimmerwarme Butter

Kakaopulver zum Wälzen

3 TL Hanfsamen

3 TL gehackte Pistazien

3 Stück gehackte After-Eight

2 TL Limettenzesten

### ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade fein hacken und in eine große Schüssel geben
2. Sahne mit in einem Topf aufkochen und über die Schokolade gießen. Rühren bis eine cremige Maße entsteht. Die Butter nach und nach zufügen und ebenfalls gut unterrühren.
3. Die gewünschte Extra-Zutat hinzufügen und gut untermischen.
4. Die Mischung nun im Gefrierschrank für 30 Minuten abkühlen lassen. Danach mithilfe eines Teelöffels kleine Kügelchen formen und wieder 1 Stunde kühlen.
5. Abschließend die Kügelchen in Kakaopulver wälzen.