Schoko-Chili-Salz

Zutaten:
1 El Kakao (Backkakao)
100 gr. grobes Meersalz
1 Chilischote (je nach Vorliebe)

Zubereitung:
Die entkernte und getrocknete Chilischote mit etwas Salz im TurboChef zerkleinern. Den Kakao mit dem restlichem Salz im TurboChef, bis zur gewünschten Körnung, vermengen.

Tip:

Gewürze:
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gewuerze:schoko-chili-salz

Last update: **25.03.2022 18:16**