

Jenny Böhme - familienkost.de

## **Orangensauce Rezept**

## Zutaten

- 4 Orangen (250 ml Orangensaft + etwas geriebene Schale)
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Butter (kalt)
- ½ TL Salz
- Pfeffer (etwas)
- 3 Nelken
- 1 Prise Zimt
- 2 TL Speisestärke
- 4 EL Wasser



**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Reibe die Schale einer Orange ab. Presse alle Orangen aus.
- 2. Gib den Orangensaft mit dem Zucker und den Nelken in einen kleinen Topf. Lass ihn 3 Minuten köcheln.
- 3. Nimm die Nelken raus und löse die Butter im warmen Saft auf.
- 4. Würze die Orangensauce mit Salz, Pfeffer, Zimt und Orangenschale.
- 5. Verrühre die Speisestärke mit dem Wasser und gieße sie zum Binden in die Sauce.
- 6. Lass die Orangensauce nochmal kurz aufkochen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.