

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



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](#).

