

Cranberry-Soße mit Orangenlikör

415

Typ: Gemüse **Quelle:** Brigitte

Bemerkungen: 7 Dez 07: Beilage zum Truthahn.

Zutaten: Zutaten für 8 Portionen

400 g frische oder TK-Cranberrys
1 Bio-Orange
150 g brauner Rohrzucker
2 Sternanis
8 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)

Rezept: Cranberrys abspülen und trocken tupfen.
Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen.

Die Cranberrys, Orangensaft und -schale, Zucker und Sternanis in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberrys weich sind und die Soße leicht angedickt ist.
Den Likör unterrühren und die Cranberry-Soße abkühlen lassen.

Fertig in 15 Minuten.

Tipp
Fest verschlossen in einem Schraubglas hält die Cranberry-Soße im Kühlschrank etwa eine Woche.