

REZEPT FÜR ORANGEN-WEISSWEIN-SAUCE



ORANGEN-WEISSWEIN-SAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 300 g | 15 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 ml Weißwein
- 2 EL Orangenmarmelade
- 1/2 Bio-Zitrone
- 2 cl Cognac
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL SweetFamily Einmachzucker



3703

ZUBEREITUNG

139

Kcal

pro 100 g ca.

0.3

Gramm

Eiweiß

20.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Weißwein und Orangenmarmelade verrühren. Zitronenhälfte heiß waschen, trocknen, Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Mit übrigen Zutaten zum Wein geben.

2. Sauce kurz aufkochen. Thymianzweig entfernen und Sauce heiß in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen. verschließen und abkühlen lassen. Die Sauce hält verschlossen im Kühlschrank 1-2 Wochen, nach dem Anbruch zügig verwenden.

Tipp:

Diese Sauce passt gut zu Roastbeef.