

Cumberland-Soße

Für zwei Personen

1 Stück Meerrettich	1 Orange	100 g Johannisbeergelee
50 g Preiselbeermarmelade	100 ml roter Portwein	1 TL englisches Senfpulver
Salz	Pfeffer	

Orange waschen, trockentupfen und die Schale in feine Julienne schneiden. Orangen-Julienne in Portwein weichkochen.

Johannisbeergelee, Preiselbeermarmelade und Senfpulver hinzugeben und alles köcheln lassen. Meerrettich schälen und reiben. Sauce kurz vor dem Servieren mit Meerrettich schärfen.

Mario Kotaska am 20. November 2020