

Orangen-Soße

Für 4 Portionen

1 EL Zitronensaft	1 TL schwarzer Pfeffer	1/2 TL Salz
1 Zwiebel	2 EL Kapern	2 Orangen
30 g Süßrahmbutter	4 EL gem. TK-Kräuter	250 ml Gemüsebrühe
125 ml trockener Weißwein	125 g Schmand	

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern in ein Sieb abgießen. 2 Orangen halbieren und den Saft auspressen.

In einer Pfanne die Butter bei schwacher Hitze schmelzen.

Zwiebelwürfel 3 Minuten darin andünsten, Kräuter hinzufügen, mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen. Kapern hinzufügen und Soße aufkochen. Schmand einrühren, mit Salz, Pfeffer und Orangensaft würzen.

NN am 04. Juni 2025