

# Orangen-Soße

## Für 4 Portionen

3 Orangen	2 EL Zucker	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	2 Gewürznelken, ganz	Zimt, gemahlen
Speisestärke		

Die Orangen unter heißem Wasser gut abwaschen und anschließend mit Küchenpapier abtrocknen.

Dann die Schale einer Orange mit einer Küchenreibe fein abreiben. Danach alle Orangen halbieren und den Saft auspressen.

In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen.

Die Gewürznelken und den Orangen-Abrieb hinzufügen und die Soße kurz einkochen lassen.

Die Gewürznelken herausfischen und die Butter mit einem Schneebesen einrühren. Die Soße zuletzt mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Zum Schluss die Orangen-Soße mit ein wenig Speisestärke binden.

### **Tipps:**

Besonders sämig wird die Soße, wenn sie mit eiskalten Butterflocken montiert wird. Dazu mit einem Schneebesen Flocke für Flocke unter die nicht mehr kochende Soße rühren. Auf keinen Fall nochmals aufkochen lassen.

Ein wenig geriebener Ingwer, eine Prise Cayennepfeffer, eine Messerspitze Dijonsenf und Orangenmarmelade sind dazu geeignet, der Soße das gewisse Etwas zu geben.

NN am 10. Juni 2026