

## Rezept

# Cranberry-Apfel-Sauce

Ein Rezept von Cranberry-Apfel-Sauce, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> großer Apfel (z. B. Boskop)	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 5 cm)
<b>250 g</b> frische Cranberrys (ersatzweise TK-Cranberrys)	<b>100 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Apfelsaft	<b>1</b> Sternanis
<b>4-6 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Ingwer schälen und möglichst fein würfeln oder auf einer Rohkostreibe fein reiben. Die Cranberrys in einem Sieb waschen und abtropfen lassen.

---

2. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Karamell vorsichtig mit dem Apfelsaft ablöschen – es kann spritzen! Wieder auf den Herd stellen, den Sternanis dazugeben und den Karamell bei großer Hitze unter Rühren kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

---

3. Die Cranberrys mit den Apfelstücken und 3-4 EL Zitronensaft in den Topf geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 35-40 Min. ganz sanft köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Am Ende mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken, den Sternanis entfernen.