Rezept

Cranberry-Sauce

Ein Rezept von Cranberry-Sauce, am 30.05.2025

Zutaten

- 1/2 l Apfelsaft
- **2** Zimtstangen
- **2** unbehandelte Orangen
- **400 g** Zucker
- **680 g** frische Cranberries (= 2 Päckchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Apfelsaft mit Zucker, Zimt und den Cranberries in einen Topf geben. Orangen abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale zu den Beeren geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 15-20 Min. kochen, bis die meisten Beeren geplatzt sind.

2. Vom Herd nehmen und in sterilisierte Gläser oder Flaschen füllen. Mindestens 1 Tag durchziehen lassen, kühl und dunkel lagern.