

Rezept

Cumberland-Grill-Sauce

Ein Rezept von Cumberland-Grill-Sauce, am 11.12.2024

Zutaten

250 g rote Johannisbeeren	6 EL Gelierzucker
1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Senfkörner	3 Pfefferkörner
1 Zwiebel	1 TL Butter
1 Msp. gemahlener Ingwer	1 EL Worcestersauce
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Stielen streifen. Leicht zerdrücken und mit Gelierzucker bestreuen.

2. Orange und Zitrone heiß abwaschen. Jeweils ein 5 cm langes Stück Schale hauchdünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zitrusfrüchte auspressen.

3. Senf- und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 4-5 Min. glasig dünsten.

4. Orangen- und Zitronensaft zu den Zwiebeln gießen und die gezuckerten Beeren einrühren. Mit den zerstoßenen Senf- und Pfefferkörnern sowie den übrigen Gewürzen pikant abschmecken. Ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen. Abkühlen lassen.