Rezept

Cumberland-Sauce

Ein Rezept von Cumberland-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Orange
6 EL	Rotwein
250 g	Rotes Johannisbeergelee
	½ TL Senfpulver
1 Prise	Cayennepfeffer
	½ Bio-Zitrone
1	Schalotte
75 ml	Portwein
1 Prise	Ingwerpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Orange und Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder hauchdünn abschneiden und in sehr feine Streifen schneiden. Saft beider Zitrusfrüchte auspressen. Die Schalenstreifen im Rotwein 3 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

2. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem Johannisbeergelee, Portwein, Orangen- und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Mit Senf- und Ingwerpulver sowie Cayennepfeffer verrühren. Aufkochen und bei milder Hitze in 10 Min. offen sirupartig einkochen lassen. Rotwein-Mischung einrühren, noch 2 Min. köcheln lassen. Die Sauce bis zum Servieren 1-2 Std. ziehen lassen.