

Rezept

Hagebuttensauce

Ein Rezept von Hagebuttensauce, am 20.04.2024

Zutaten

1/2 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	3 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 Nelke
1 getrocknetes Lorbeerblatt	1/2 TL Kardamomsamen
500 g Zwiebeln	2 Bio- Orangen
2 EL Rapsöl	125 ml Apfelsaft
100 g brauner Zucker	1 TL Salz
300 g ungesüßtes Hagebuttenmark	2 EL Apfelessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Alle Gewürze im Blitzhacker oder in einer Gewürzmühle mahlen. Zwiebeln schälen und würfeln. Orangen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Das Öl erhitzen, Zwiebeln und Orangenschale darin 2-3 Min. anschwitzen. Mit Apfel- und Orangensaft ablöschen. Gewürzmischung, Zucker und Salz zugeben, die Zwiebeln offen bei kleiner Hitze in ca. 20 Min. weich kochen.
3. Hagebuttenmark unter die Zwiebeln rühren, mit Essig abschmecken und ca. 2 Min. köcheln lassen. Die kochend heiße Masse sofort in Schraubdeckelgläser füllen und die Gläser verschließen.