

Rezept

Hagebuttensauce

Ein Rezept von Hagebuttensauce, am 05.12.2025

Zutaten

1/2 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

5 Pimentkörner

1 getrocknetes Lorbeerblatt

500 g Zwiebeln

2 EL Rapsöl

100 g brauner Zucker

300 g ungesüßtes Hagebuttenmark

3 Wacholderbeeren

1 Nelke

1/2 TL Kardamomsamen

2 Bio- Orangen

125 ml Apfelsaft

1 TL Salz

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.