

## Rezept

# Orangen-Wein-Sauce mit Safran

Ein Rezept von Orangen-Wein-Sauce mit Safran, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> große Bio-Orange
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> Mehl
<b>150 ml</b> trockener Weißwein	<b>1 Msp.</b> Safranfäden
Salz	Pfeffer
Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen.
2. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben. Unter Rühren mit Wein und Orangensaft ablöschen. Schale und Safraniterrühren. Aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. 1 EL Butteriterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.