Rezept

Orangensauce

Ein Rezept von Orangensauce, am 06.07.2025

Zutaten

400 ml	frisch gepresster Orangensaft
1	Bio-Orange
3 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer
1 EL	brauner Zucker
1 TL	getr. grüner Pfeffer
	Salz
	etwas Kresse oder Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Orangensaft mit Zucker auf 150 ml einkochen. Orange heiß waschen, mit dem Zestenreißer Streifen abziehen und fein hacken. Den grünen Pfeffer im Mörser zerdrücken, mit den Zesten mischen. Das Olivenöl langsam mit dem Schneebesen unter den reduzierten Saft schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Pfeffermischung unterrühren, mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken. Mit Kresse oder Schnittlauchröllchen bestreuen.